



Quinoový tabouleh

veganský, bezlepkový

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

250 g quinooy
1 velká hrst máty
2 velké hrsti petrželky
4 rajčata
2 šalotky
2 limetky
2 lžice agávového sirupu
8 lžic olivového oleje
1 lžička himálajské soli

Jak na to?

1. Quinou uvařte dle návodu a nechte vychladnout.
2. Rajčata omyjte a nakrájejte na malé kostičky, šalotku co nejvíce nadrobno, mátu a petrželku také.
3. Smíchejte olivový olej, limetkovou šťávu, agávový sirup a sůl. Promíchejte s quinoou, bylinkami a šalotkou. Nakonec vmíchejte rajčata.