

Sałatka z kaszy bulgur z pomarańczą i kozim serem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15-20 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: kaszę bulgur wsypać do koszyczka, przepłukać ją zimną wodą. Szczypiorek i cebulką pokroić, wyjąć pestki granatu. Z jednej pomarańczy wycisnąć sok, drugą obrać i pokroić w nieduże kawałki.

Krok 2 - Do naczynia miksującego wlać wodę, zamknąć pokrywę dzbanka, zagotować – funkcja gotowanie.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do wody dodać 1 łyżkę soli, wstawić koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować kaszę - temperatura 100°C, czas 15 min, prędkość 1.

Krok 4 - Kaszę wyjąć z urządzenia, przesypać do innego naczynia, ostudzić.

Krok 5 - W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek, wlać sok z 1 pomarańczy, sok i skórkę z cytryny, dodać ocet, miód, oliwę, ok 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać sos – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, dodać sos do ostudzonej kaszy.

Krok 7 - Do kaszy dodać pokrojoną pomarańczę, pestki granatu, pokrojoną cebulkę i szczypior, starannie wymieszać. Sałatkę podawać schłodzoną, ułożoną na liściach roszponki i posypaną kozim serem.