



### SAŁATKA Z KASZY QUINOA, RUKOLI, SERA KORYCIŃSKIEGO, GRANATU I PRAŻONYCH PŁATKÓW MIGDAŁÓW

#### Przygotowanie:

Kasze quinoa ugotuj według zaleceń na opakowaniu, odstaw do wystudzenia. Ser koryciński pokrój w małą kostkę. Płatki migdałów upraż na suchej patelni na złoty kolor. Do wystudzonej kaszy dodaj rukolę, ziarna granatu, pokrojony ser, uprażone płatki migdałów, całość zalej sosem, dobrze wymieszaj, dopraw solą.

#### Składniki: (2 porcje)

½ kubka kaszy quinoa czerwonej (może być każda inna)  
Garść Rukoli Fit&Easy  
7 łyżek ziaren granatu  
3 łyżki płatków migdałów  
60 g sera korycińskiego (opcjonalnie feta)  
Sól do smaku

#### Sos:

3 łyżki oliwy z oliwek  
2 łyżki soku z cytryny  
1 łyżeczka miodu