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