

סלט כוסמת קר



הכנה

1. מבשלים את הכוסמת כרבע שעה-עשרים דקות עם מים ומלח.
2. מוסיפים שמן וחומץ, מערבבים ומקררים.
3. מוסיפים את הירקות והשקדים, מתבלים ומגישים.

40 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕

רכיבים

- ליטר מים
- כפית מלח
- כוסות כוסמת (כ- 400 גרם)
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כף שמן זית לטיגון השקדים
- כפות חומץ בלסמי
- פלפל אדום נקיים מגרעינים וחתוכים לקוביות קטנות
- פלפל צהוב נקי מגרעינים וחתוך לקוביות קטנות
- מלפפון חתוכים לקוביות קטנות
- 1/2 2/1 כוס שקדים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור