

סלט תירס ועגבניות שרי



רכיבים

- 1/2 2/1 פחית גרגירי תירס קפואים (או קופסת גרגירי תירס מסוננים)
- עגבניות
- שקית מלח
- כפיות מלח
- כפית כמון טחון
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כוס מיץ לימון
- עלים נענע מעט, טריים

הכנה

1. מרתיחים בסיר ליטר מים ומבשלים את גרגירי התירס לכמה דקות, מסננים, שוטפים במים קרים ומסננים, מצננים קצת.
2. שוטפים את השרי, חותכים אותן לחצאים ומוסיפים לתירס.
3. מערבבים ביחד בקערה קטנה את תוכן שקית התיבלונים, המלח, הכמון, שמן הזית ומיץ הלימון, ומוסיפים אותם לתירס ולשרי, מערבבים יחד.
4. חותכים את הנענע ומפזרים אותה על הסלט.
5. עדיף לקרר כשעה לפני ההגשה.בתיאבון.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕