

Салат с кус-кусом и сайрой

Дождь, слякоть, холодно, голодно. Звоню домой, мол голодный буду. А дома скатерть самобранка. Салатик. И там к салатику. Кхм. Да. Хорошо. Салат с кус-кусом и сайрой под холодненькую ух как хорош. Там правда ещё огурчик был и картошечка. С пятницей, друзья.



#пища #салат #кускус #сайра #кукуруза #огурец #зелень

Салат с кус-кусом и сайрой. Ингредиенты:

Консервы рыбные (сайра или любые другие) – 1 банка

Кукуруза – 1 банка

Огурец солёный – 3 штуки

Зелень (зеленый лук, петрушка, укроп) – 1 пучок

Масло растительное – 3 столовые ложки

Кус-кус – 1/2 стакана

Вода – 1 стакан

Соль, перец – по вкусу



Салат с кус-кусом и сайрой.

Приготовление:

Залить кус-кус кипятком, накрыть крышкой, дать настояться. Высыпать в салатник, дать остыть.

Рыбные консервы размять вилкой, выложить к крупе.

Добавить кукурузу, мелко порезанный огурчик и зелень. Перемешать, заправить растительным маслом.

Если необходимо, посолить и поперчить по вкусу. Разложить по порционным салатникам.

Рецепт найден [здесь](#).



Фаршированный рыбный мусс. Фаршированный рыбный мусс порадовал меня интересной подачей и каким то «детским» вкусом. Паста «Океан», или как там она называлась? Помните? Очень вкусно и вариативно. Ещё вернёмся к этому рецепту в будущем.

Руллет из лаваша с сайрой. Замечательный вариант «ирландского рагу». Руллет из лаваша с сайрой мы приготовили на ночь и опробовали и в холодном, и в разогретом вариантах. По мне так из микроволновки вкуснее, но тут как говорится на любителя...

Пряная тилапия. Тилапия, на мой вкус, рыба достаточно нейтральная на вкус. Спасёт отца русской демократии и ваши вкусовые рецепторы соус. В нашем случае – пряный. Вкуснотища получается скажу я вам... Итак: Пряная тилапия (рецептик по ссылке)

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.