

Sałatka z kuskusem – przepis na tabbouleh

Składniki

- 2 papryki
- 1 cebula
- 1 cytryna
- 0,5 ogórka
- 1 szklanka kuskusu
- 100 g natki pietruszki
- 30 g kolendry
- 20 g mięty
- 2 łyżki oliwy

Przyprawy

- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 0,5 łyżeczki imbiru w proszku
- sól
- pieprz
- olej (do posmarowania papryki)

Przygotowanie:

1. Odkręć oba palniki w grillu elektrycznym Pulse na maximum. Tak, aby osiągnąć temperaturę **300-320 stopni**. Jeżeli grillujesz na gazówce – odkręć wszystkie palniki na maximum (tak, aby osiągnąć temperaturę **300-320 stopni**). Jeżeli natomiast grillujesz na grillu węglowym – rozpal cały komin węgla drzewnego, przesyp do koszy i przesun je do środka (również chcemy temperaturę w zakresie **300-320 stopni**).
2. Paprykę posmaruj delikatnie olejem. Cebulę pokrój w plastry.
3. Grilluj paprykę i cebulę pokrojoną w plastry przez **10-15 minut** na rozgrzanym ruszcie. Tak, aby ładnie się przyrumieniła.
4. Ułóż na ruszcie cytrynę przekrojoną na pół i podpiekaj ją kilka minut, aby delikatnie się skarmelizowała.

5. W miseczce wymieszaj wszystkie przyprawy.
6. Paprykę zdejmij z grilla, ostudź, obierz ze skóry i pokrój w kostkę. W kostkę pokrój także cebulę i świeżego ogórka.
7. Posiekaj zioła.
8. Kuskus przesyp do miski. W czajniku zagotuj wodę. Wrzątkiem zalej kuskus, pamiętaj, aby woda znajdowała się około **1 cm** powyżej powierzchni kuskusu.
9. Dodaj sól. Wymieszaj kaszę w misce.
10. Do kaszy kuskus dodaj zgrillowane wcześniej warzywa, świeżego ogórka, przyprawy, oliwę extra virgine i sok z grillowanej cytryny.
11. Całość wymieszaj.