



### רכיבים:

1 שקית קינואה

3 גבעולי סלרי

2 בצל סגול

1 גזק קלוף וחתוך לגפרורים

מעט נענע ופטרזיליה

מעט כרוב סגול חתוך דק

2 מלפפונים חתוכים דק

2 כפות שמן זית

מלח, פלפל לפי הטעם

**אופן ההכנה:**

1. שוטפים את הקינואה במים ומכניסים לסיר.

2. מכסים במים רותחים ומשבלים כ-20 דקות (עד שהקינואה סופחת את הנוזלים)

3. מפרידים בעזרת מזלג, מעבירים לקערה ומניחים במקרר.

4. קוצצים דק מאוד את יתר החומרים ומוסיפים אותם לקינואה.

5. מערבבים היטב ובודקים תיבול.