

## **Salatka z kaszy pęczak z orzechami włoskimi, porem, jabłkiem i tymiankiem**

### **Składniki:**

- 100g kaszy pęczak
- 70g orzechów włoskich
- 1/2 białej części średniego pora
- 1 jabłko
- sok z 1/2 cytryny
- 4 łyżki oliwy
- 1 gałązka świeżego tymianku

### **Wykonanie:**

Kaszę pęczak ugotuj w lekko osolonej wodzie, na sypko, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pod koniec gotowania, do kaszy dodaj drobno posiekanego pora. Jabłko wraz ze skórką pokrój w grubą kostkę, przełóż do miseczki i skrop sokiem z cytryny.

W dużej misce połącz ze sobą kaszę z porem, jabłkami i listki świeżego tymianku oraz oliwę. Gotową sałatkę przełóż do docelowego naczynia, a jej wierzch posyp grubo siekanymi orzechami włoskimi.