**KAILO MIEŽU SĀĻIE SALĀTI**

Kailgraudu miežus uz 12 stundām iemērc ūdenī, tad 15 minūtes vāra,

sasedz un vismaz 3 stundas ļauj uzbriest.

Atdzisušiem graudiem pievieno piedevas:

Uz 3 glāzēm vārītu graudu: 2 ēdamkarotes saulespuķu sēklas, 50 g sarīvēta siera, 3 ēdamkarotes kukurūzas, gabaliņos sagriezta papriku, pēc garšas universālā garšviela vai tautā zināma kā “Vegeta”, ½ izspiesta citrona sulas.

Visu pārlej ar 2 ēdamkarotēm olīveļļas.