

Kuskus s červenou šošovicou a paradajkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do hrnca s vodou dáme variť červenú šošovicu. Pred uvarením, šošovice pridáme nadrobno obratú ružičku brokolice tak, aby sa len krátko sparila a zostala chrumková. V panvici rozpustíme maslo s lyžicou oleja a opečieme nadrobno nakrájanú cibuľku, papriku a paradajky mierne dozlatista. Podlejeme pasírovanými paradajkami, pridáme lyžicu cukru a necháme krátko prevariť. Kuskus prelejeme horúcou vodou zo šošovice, pr iklopíme a necháme v teple dôjsť. Na záver všetko zmiešame a osolíme a okoreníme podľa chuti.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 100 g
- **Brokolica** - 50 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Paradajky** - 35 g
- **Cibuľka jarná** - 20 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 10 g
- **Šošovka** - 90 g
- **Kuskus** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

