

Hubový kuskus s rozmarínom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sušené hriby namočíme na pol hodiny do malého množstva vody. Cibuľu a cesnak olúpeme a jemne nasekáme. Lístky čerstvého rozmarínu očistíme a jemne pokrájame. Šálku kuskusu vysypeme do kastrólika, zalejeme lyžicou oleja a premiešame. Zalejeme rovnakým množstvom vriacej vody, prikryjeme pokrievkou a necháme vodu celkom vsiaknuť. (Šálka s obsahom 1,5 dl). Na masle necháme speniť cibuľku a cesnak. Potom vmiešame huby aj s výluhom a pokrájaný rozmarín. Osolíme, okoreníme a asi 10 minút podusíme. Takto pripravené hriby premiešame s kuskusom, podľa potreby ešte osolíme a prehrejeme. Hubový kuskus podávame ozdobený vetvičkou čerstvého rozmarínu. Vhodnou prílohou je akýkoľvek zeleninový šalát.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 20 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Maslo** - 20 g
- **Kuskus** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

