

Kuskus s paradajkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuskus pripravíme podľa návodu na obale, ale namiesto vody použijeme zeleninový vývar. Olúpaný cesnak a umytý rozmarín jemne nasekáme. Cibuľu nakrájame na drobné rezančeky. Sušené paradajky necháme odkvapkať a nakrájame najemno. Paradajky umyjeme, vložíme v jednej vrstve do malého pekáčika, zastrekneme olejom a v horúcej rúre sprudka zapečieme. Hneď ako vzniknú na paradajkách tmavé pľuzgieriky, vyberieme ich z rúry a šupky zľahka zlupneme. V hlbokkej panvici na oleji s maslom orestujeme za stáleho miešania sušené paradajky, cibuľu, cesnak a rozmarín. Potom pridáme paradajky aj so šťavou, zmes ochutíme soľou, čiernym korením a podľa potreby prisladiť cukrom. Nakoniec všetko zľahka spojíme s kuskusom a podľa potreby dochutíme. Kuskus s paradajkami rozdelíme na porcie, obložíme syrom a podávame ozdobený rukolou.

Ingrediencie

- **Gazda ovčí syr prírodný 160 g** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Paradajky** - 250 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Rukola praná** - 15 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Maslo** - 20 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Kuskus** - 250 g
- **Sušené paradajky** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

