

# Grilovaná paprika s kuskusom a syrom

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

200 g kuskusu vložíme do misky a zalejeme 600 ml vývaru (voda + vývar). Necháme 5 minút odstáť, kým nie je kuskus mäkký. Strúčik cesnaku nasekáme na veľmi malé kúsočky. 10 olív (môžu byť čierne) vykôstkujeme a nakrájame na štvrtiny. Takisto paradajku pokrájame na štvrtiny, vyberieme semienka a potom nakrájame na malé kúsky. Všetko zamiešame do kuskusu, okoreníme a zalejeme 2 lyžicami olejom. 4 červené papriky rozpolíme, očistíme od semienok. Polovice paprik naplníme zmesou s kuskusom. Rozdrobíme 150 g syra a posypeme naplnené papriky. Zvonku papriku potrieme olejom. Necháme na grile asi 10 minút a podávame.

## Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 150 g
- **Paprika červená** - 400 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Olivy zelené** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 600 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Grilovacie korenie** - 2 g
- **Kuskus** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

