Kuskus s cuketou a bazalkou

Počet porcií: 3
Čas prípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Kuskus (1 hrnček) zalejeme vriacou vodou (2 hrnček), pridáme soľ a bylinkovú soľ a za občasného miešania varíme tak dlho, kým v hrnci neostane žiadna voda. Vmiešame maslo a prikryjeme. Cesnak a šampiňóny (10 ks) ošúpeme, nakrájame na plátky. Cibuľu prerežeme na polovice, cuketu umyjeme, prerežeme na polovice po dĺžke a oboje následne pokrájame na polmesiačiky. Rozohrejeme olej, dáme naň oprážať cesnak a cibuľu, keď je cibuľa sklovitá, pridáme aj cuketu a šampiňóny. Pridáme soľ, čierne korenie, poprášime na povrchu kari korením, premiešame a oprážame. Trochu podlejeme vodou, prikryjeme a dusíme cca 5 minút na miernom plameni. Nakoniec dochutíme kajenským korením, limetkovou šťavou a bazalkou. Zmiešame s kuskusom a môžeme podávat.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cuketa** - 150 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Limetky** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 60 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Kari** - 5 g
- **Kuskus** - 250 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 3 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE