

Vývar s kuskusem a nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí kližka 250 g
- zelenina mražená 200 g
- libeček 1 lžíce
- nudle polévkové 100 g
- bylinky podle chuti 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- kuskus 250 g
- olej 3 lžíce
- voda 250 ml
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso zalijeme 1,5 l vody, osolíme a vaříme, dokud nezměkne (1–1,5 hod.). Pak přidáme zeleninu, bylinky a povaříme ještě 15 minut. Zatím si v druhém kastrůlku uvaříme polévkové nudle. Kuskus připravíme dle návodu s trochou másla a oleje. Polévku rozlijeme do talířů, přidáme 2 lžíce nudlí stočených do „hnízd“ a 2 lžíce kuskusu a můžeme podávat.