

Pikantní kuskus

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuskus 500 g
- cuketa 100 g
- mrkev 100 g
- chřest 100 g
- pečená vepřová krkovice 300 g
- šalotka 2 ks
- římský kmín 1 lžička
- chilli paprička 1 ks
- zeleninový vývar 300 ml
- olivový olej 6 lžíce
- nakládaný červený pepř 2 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuskus zalijeme horkým vývarem, přidáme 3 lžíce oleje, lehce promícháme a necháme 15 minut pod pokličkou nabobtnat. Na zbytku oleje necháme zesklevatět nadrobno nakrájenou šalotku, přidáme kousky omyté zeleniny, římský kmín, krátce orestujeme a osolíme. Do kuskusu lehce vmícháme zeleninu, kousky masa, červený pepř, nasekanou chilli papričku, promícháme a podle chuti dosolíme.