

Krevetový salát s kuskusem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Červená cibule 1 ks
- Zelená paprika 2 ks
- Zeleninový vývar 500 ml
- Citrón 1 ks
- Tabasco 3 lžička
- Mražená kreveta 300 g
- Kuskus 200 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Kadeřavá petrželka 1 svazek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krevety rozložíme na síto a necháme rozmrazit. Rozmražené spaříme vařící vodou a necháme okapat.

Na lžici oleje orestujeme kuskus, osolíme, zalijeme vývarem a zakrytý vaříme 8 minut. Pak sejmeme z ohně a necháme 12 minut dojít.

Cibuli a česnek oloupeme, česnek utřeme se solí a cibuli rozpůlíme. Polovinu cibule jemně nasekáme, druhou nakrájíme na tenké plátky. Papriky očistíme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Petrželku nasekáme nadrobno.

Do vychladlého kuskusu zamícháme sekanou cibulku s petrželkou.

Utřený česnek rozmícháme s tabascem, čerstvě vymačkanou citronovou šťávou (postačí asi 3 lžíce) a zbylým olejem. Směsí přelijeme krevety, promícháme s kuskusem.

Krevetový salát s kuskusem ozdobíme kolečky papriky a plátky červené cibule.