

Kuskusový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená cibule 2 ks
- Petržel 1 svazek
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Sušená rajčata 130 g
- Čerstvý zázvor 20 g
- Kuskus 500 g
- Peppř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme kuskus, přidáme kmín, pepř, sůl, olej, zalijeme vroucí vodou, přiklopíme a za občasného míchání vaříme tak dlouho, než se voda vsákne nebo odpaří.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka, která ještě přepůlíme. Čerstvý zázvor nakrájíme na nudličky, rajčata usekáme na jemno.

Na lžičce másla zpěníme cibuli, přidáme zázvor, rajčata, hotový kus-kus a vše dobře promícháme a orestujeme.

Pak již jen přendáme kuskusový salát na mísu, ozdobíme sekanou petrželkou a podáváme.