

Jehněčí polévka s kuskusem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Jehněčí maso 200 g
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mletý koriandr 1 lžička
- Krájené rajče 400 g
- Drůbeží vývar 500 ml
- Kuskus 80 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Baby špenát 100 g
- Sypaná feta 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci rozehejte 2 lžíce olivového oleje a 3 minuty na něm opékejte 200 g jehněčího masa, na kostky. Maso vyjměte, osmahněte 1 červenou cibuli, nejmenno nakrájenou, a stroužek česneku, drcený.

2 Přidejte lžičku mletého koriandru, 400 g krájených rajčat, 500 ml drůbežího vývaru, 80 g kuskusu,

sůl, pepř a 5 minut vařte.

3 Vraťte maso, přimíchejte 100 g baby špenátu a podávejte sypané fetou.