

Kuskusové placičky s fetou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Kuskus 175 g
- Horký zeleninový vývar 200 ml
- Ušlehané vejce 1 ks
- Přírodní jogurt 3 lžíce
- Sýr feta, nakrájený na kostičky 85 g
- Vláčných sušených rajčat, jemně pokrájených 50 g
- Jarní cibulka, jemně pokrájená 3 ks
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Švestková omáčka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Kuskus vsypte do ohnivzdorné misky, přelijte horkým vývarem a misku přetáhněte plastovou fólií. Nechte stát pět minut nebo tak dlouho, aby kuskus vsákl všechnu tekutinu a změkl. Přidejte vejce i jogurt a dobře promíchejte. Osolte, opepřete a zapracujte kostičky sýra, rajčata i cibulku. Směs rozdělte na čtyři díly a vytvarujte z nich karbanátky.

2. Olej rozehejte na nepřilnavé pánvi a na středním plameni opečte placičky dozlatova, zhruba tři minuty po každé straně. Podávejte se zeleným listovým nebo jednoduchým okurkovým salátem a lžící oblíbené chuťovky, například čatní.