

Opékaný bílý sýr s pikantním kuskusem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 2 ks
- Sladký hrášek 2 hrst
- Kuskus 350 g
- Skořice 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Koriandr 1 lžička
- Třešňových rajčátek, přepůlené 2 hrst
- Bílý sýr Jadel 500 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Koriandr, lístky, nasekané 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brokolici rozdělte na drobné růžičky, stonek na větší kousky. Vše povařte nejlépe v páře, zhruba šest minut. Poté přidejte hrášek a „pařte“ ještě dvě minuty. Pokud varíte ve vroucí vodě, zeleninu důkladně scedte.

2. Mezitím smíchejte v míse kuskus s kořením a vše přelijte vroucím vývarem. Přikryjte a nechte pět minut stát.

3. Rozpalte nepřilnavou pánev nebo gril. Sýr nakrájejte na plátky a rychle opečte, zhruba dvě minuty po každé straně, aby dostal barvu.
4. Do kuskusu zamíchejte brokolici, hrášek a rajčata s citronovou šťávou, olejem a koriandrem. Rozdělte na talíře a nvrch položte plátky sýra.