

Zelenina na kuskusu s broskvovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Broskev 2 ks
- Zázvor 5cm 1 ks
- Cibulka 4 ks
- Bílý jogurt 150 ml
- Zelený koriandr 1 hrst
- Citronová šťáva 1 ks
- Zelenina 400 g
- Vinný ocet 2 lžíce
- Kuskus 300 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Kari pasta 1 lžíce
- Vařící voda 200 ml
- Sůl dle chuti 4 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Broskve nakrájejte na kousky a smíchejte se zázvorem, jarními cibulkami a octem.
2. Jogurt rozmixujte s koriandrem a solí. Kuskus a olej dejte do mísy a zalijte podle návodu vařící vodou s rozmíchanou kari pastou.

3. Hotový kuskus smíchejte se zeleninou a podávejte s broskvovou omáčkou a ochuceným jogurtem.