

Lilkový salát s kuskusem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Lilek 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Kuskus 150 g
- Zeleninový vývar 250 ml
- Třešňová rajčátka 200 g
- Láťové lístky 1 hrst
- Kozí sýr 100 g
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rozpalte gril či troubu. Lilek naskládejte na plech vyložený pečicím papírem, potřete jednou až dvěma lžicemi oleje, osolte a opepřete. Pečte zhruba 15 minut, v polovině otočte a potřete lžící oleje. Výsledný lilek by měl být měkký a dohněda.

Mezitím vsypte kuskus do mísy, zalijte vývarem a zakryjte. Nechte 10 minut stát, občas ode dna promíchejte. Smíchejte rajčátka, mátu, sýr a zbývající olej. Kuskus načechejte vidličkou, vmíchejte do něj lilky, rajčatovou směs a šťávu z citronu.

