

Pečená treska s limetkou a kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- aljašská treska 800 g
- hladká mouka 50 g
- limetka 2 ks
- olivový olej 2 lžíce
- máslo 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- **Kuskus**
- kuskus 300 g
- olivový olej 2 lžíce
- rostlinný olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- barevná paprika 2 ks
- konzervovaná loupaná rajčata 200 g
- bazalka 1.2 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1.Limetky dobře omyjeme pod tekoucí vodou a nakrájíme na plátky. Tresku osolíme a posypeme

hladkou moukou, přebytečnou mouku oprášíme. Na pánvi rozehtějeme olej, přidáme máslo, limetky a tresku. Opékáme z obou stran po třech minutách na středním stupni.

2.Kuskus vsypeme do kastrůlku. Přidáme olivový olej, sůl a promícháme. Zalijeme horkou vodou 1 cm nad povrch kuskusu a přiklopíme. Necháme 15 minut propařit.

3.Papriky přepůlíme a odstraníme jádřinec. Překrájíme na kostky společně s cibulí. Orestujeme na rostlinném oleji na středním stupni asi pět minut a přidáme rajčata. Prohřejeme, přidáme sušenou bazalku a dochutíme solí a pepřem. Promícháme s kuskusem a servírujeme.