

Marocké žampiony s kuskusem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Červená cibule nakrájená na plátky 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Mletá skořice 2 lžička
- Mletý římský kmín 2 lžička
- Žampiony nakrájené na čtvrtky 300 g
- Konzerva drcených rajčat 400 g
- Konzerva vařené cizrny 400 g
- Med 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Kuskus 175 g

- Sušené meruňky nakrájené na menší kousky 50 g
- Kuřecí vývar 250 ml
- Posekaná petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli opékáme na oleji cca 6 minut. Dále přidáme skořici, kmín a mícháme další minutu. Přisypeme žampióny a dusíme další 2 minuty. Nakonec přidáme rajčata, med, sůl a pepř. Dusíme 7-8 minut. Na závěr vmícháme cizrnu.

Kuskus smícháme v misce s meruňkami a 2 lžičkami soli. Zalijeme ho vařícím vývarem a misku hned zakryjeme víčkem nebo přes ni natáhneme potravinovou fólii. Necháme odstát 5-7 minut a potom kuskus promícháme vidličkou a vmícháme do něj petrželku.