

Kuskus s uzeným a cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuskus 250 g
- Horký vývar (stačí z masoxu) 500 ml
- Žlutá cuketa 400 g
- Rajče 3 ks
- Cibule 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Uzené maso 300 g
- Strouhaný sýr 180 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuskus v misce zalijeme horkým vývarem, přiklopíme poklicí a necháme asi 15 minut bobtnat.

Zatím nakrájíme na kolečka cuketu, rajčata, cibuli a na proužky papriku a uzené maso. Do zapékačí mísy vrstvíme kolečka cukety, polovinu kuskusu, uzené maso, cibuli, rajčata, papriku a zbytek kuskusu. Nahoru nasypeme silnou vrstvu sýra. Přiklopené pečeme 30 minut. Jídlo je výborné studené i teplé.