

Salsa verde kuskus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Kuskus 800 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Máslo 100 g
- Citronová kůra 4 lžíce
- Mátové lístky 1 hrst
- Petrželka 1 hrst
- Řeřicha 1 balení
- Ředkvičky 1 svazek
- Salát little gem 1 ks
- **OMÁČKA SALSA VERDE**
- Olivový olej 80 ml
- Bílý vinný ocet 60 ml
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Filety z ančoviček 2 ks
- Citron 1 ks
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve udělejte dresink: všechny ingredience dejte do robotu a 3–4 minuty mixujte, pak dejte stranou.

Kuskus nasypete do velké mísy, zalijte ho vroucím vývarem, přiklopte a nechte asi 10 minut stát, aby změkl a absorboval veškerou tekutinu. Poté do něj vmíchejte máslo, citronovou kůru a podle chuti osolte a opepřete. Vmíchejte hrášek, mátu i petrželku, ozdobte řeřichou a kolečky ředkviček. Malé ředkvičky přidejte v celku. Podávejte s lístky salátu little gem a omáčkou salsa verde.