

Surimi kuskus

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuskus 300 g
- Surimi krabí tyčinky 1 balíček
- dle chuti mražená zelenina (jakákoliv) 1 ks
- rajčatový protlak 1 plechovka
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl, pepř 1 ks
- grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce si dáme kuskus a připravíme ho dle návodu. Mezitím si očistíme a najemno nakrájíme cibuli. Nakrájíme si surimi tyčinky a posypeme grilovacím kořením.

V hlubší pánvi si zpěníme cibuli, přidáme mraženou zeleninu, trochu podlijeme vodou a necháme zeleninu změknout. Poté přidáme surimi tyčinky a rajčatový protlak, osolíme a ochutíme česnekem. Necháme prohřát.

Nakonec přidáme kuskus a podle vlastní chuti osolíme. Aby se nám kuskus nepřipaloval, mírně podlijeme vodou.