

Maso na zelenině s kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 400 g
- cibule 1 ks
- mrkev 2 ks
- červená paprika 2 ks
- rajčata 2 ks
- slunečnicový olej 3 lžíce
- koření gyros 1 lžíce
- sůl 2 lžička
- pepř 0.5 lžička
- kuskus 300 g
- worchesterská omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na proužky. Posolíme, opepříme a posypeme kořením. Zakápneme worchestrem a necháme v lednici asi hodinu odležet.

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme ji dozlatova na rozpáleném oleji.

Zeleninu nakrájíme nadrobno, přidáme ji k cibuli a chvíli smažíme.

K zelenině přisypeme maso. Počkáme, až se zatáhne, pak jej podlijeme trochou vody a dusíme, až je maso měkké.

Mezitím si připravíme kuskus. Nasypeme jej do mísy, promícháme s trochou oleje, zalijeme vroucí osolenou vodou a promícháme vidličkou. Necháme pod pokličkou 10 minut nabobtnat. Maso podáváme s kuskusem jako přílohou.