

# Krabí tyčinky na cherry rajčátkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- krabí tyčinky 1 balíček
- cherry rajčátka 250 g
- velká cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- kečup dle chuti 1 lžíce
- bazalka, oregáno 1 ks
- sůl, pepř 1 ks
- olej 1 ks
- kuskus 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nakrájíme si krabí tyčinky na střední kousky, cherry rajčátka na čtvrtky a cibuli najemno. V pánvi zpěníme cibuli, přidáme krabí tyčinky, osolíme, opepříme, ochutíme česnekem, bazalkou a oregánem a necháme opéct. Přidáme cherry rajčátka, kečup dle chuti a povaříme. Podáváme s kuskusem.