

Kuskus s dýní a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuskus 1 hrnek
- malá (cca 15cm) dýně 1 ks
- čerstvá špenát 1 hrst
- sušená rajčata 10 ks
- tymián 1 lžička
- bylinková sůl 2 špetka
- rozdrčený stroužek česnek 1 ks
- feta nebo niva 100 g
- olivový olej 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuskus smícháme s tymiánem a solí a nakrájenými rajčaty, zalijeme vroucí vodou a necháme nabobtnat.

Dýni oloupeme, vydlabeme a nakrájíme na kousky, promícháme s lžičkou olivového oleje a dáme péct na 200 °C asi na 20 minut. Čerstvý špenát spaříme a přimícháme k dýni.

Kuskus dáme na plotýnku, přidáme dýni se špenátem a na kousky nakrájený sýr, prohřejeme a podáváme.