

Kuskus stíhacího letce

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuskus 1 ks
- Okurka salátová 1 ks
- Balkánský sýr 100 g
- Sterilizovaný hrášek 2 plechovka
- Rajče 1 ks
- Kečup - jemný 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuskus nasypeme na hluboký talíř (množství podle oka, ve výsledku asi 2x zvětší svůj objem), decentně osolíme, přidáme lžičku oleje a zalijeme vařící vodou (lepší vodu později přilévat abyste z toho neměli bazén), pokryjeme a počkáme, až kuskus vodní směs vcucne. Přidáme do něj kečup a promícháme tak, aby byl hezky červený. Po promíchání navrch rovnoměrně nasypeme hrášek (bez nálevu), nastrohaný balkánský sýr a rajče a kolem dokola ozdobíme kolečky z okurky.

Připraveno za pět minut, snědeno taky :-)