

Citrusový kuskus salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Kuskus 250 g
- Zeleninový vývar 2 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Pomeranč 3 ks
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Hráškové lusky 125 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozežřejeme na pánvi a osmahneme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme kuskus a vaříme pár minut. Zeleninový bujón rozmixujeme v 250 ml vody a přidáme ke kuskusu. Odstraníme z ohně, přikryjeme a necháme stát 5 minut.

Lusky a papriku nakrájíme na tenké proužky, pomeranče oloupeme, zbavíme každý dílek všech slupek a vše přidáme ke kuskusu. Vymačkáme šťávu z citronu, pořádně promícháme a podáváme. Můžeme přidat i na kousky nakrájený feta sýr.