

Kuskus s citronem a čerstvou majoránkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuskus 200 g
- Citron 1 ks
- Majoránka 1 svazek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokrm můžete podávat samostatně jako lehký vegetariánský oběd, jako přílohu ke grilovaným jídlům nebo jako salát. Jíst se dá teplý, vychlazený nebo při pokojové teplotě. Kuskus připravte podle návodu na obalu – obvykle stačí jen přelít vroucí vodou a nechat nasáknout. Do vody přidejte citronovou šťávu, kuskus pak bude hezky bílý. Přesuňte do mísy, promíchejte s jemně nastrouhanou citronovou kůrou, osolte, opepřete a vmíchejte lístky bylinek.