

Kuskus se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- červená cibule 1 ks
- voda 2 šálek
- mražený listový špenát 100 g
- česnek 6 stroužek
- kuskus 2 šálek
- smetana ke šlehání 3 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky. Česnek sloupneme a utřeme se solí a pepřem. Mražené listy špenátu necháme povolit a pokrájíme na větší kousky.

V hlubší pánvi rozpálíme olivový olej, pak vložíme cibuli, kterou necháme zesklovatět. Na cibuli přidáme pokrájený špenát a utřený česnek. Orestujeme. Zalijeme smetanou a krátce podusíme.

Nyní přisypeme kuskus, promícháme a zalijeme vodou. Za stálého míchání přivedeme k varu. Jakmile se voda vsákne do kuskusu, přikryjeme pánev na 2 minuty pokličkou. Když je kuskus sypký, je pokrm připraven k podávání. Podle chuti přisolíme a omastíme olivovým olejem.

Kuskus se špenátem servírujeme v misce a zdobíme rajčetem.