

Kuskus s uzenou makrelou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuskus 200 g
- Vymačkaná šťáva z jednoho pomeranče 1 ks
- Červený vinný ocet 3 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Polníček 100 g
- Uzená makrela 240 g
- Sůl, pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuskus nasype do větší mísy, přelijte ho 250 ml vroucí vody, přiklopte talířem a nechte 10 minut stát. Mezitím smíchejte šťávu z pomeranče, ocet, cukr a olej.
2. Měkký kuskus načechejte vidličkou, vlijte dresink, přidejte cibuli, polníček, obrané maso z makrely, promíchejte a podle chuti osolte a opepřete.