

Kuskusové rizoto II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 1 ks
- Kuskus 200 g
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Kari 0.5 lžička
- Sladká paprika mletá 0.5 lžička
- Drcený kmín 1 lžička
- Brokolice 100 g
- Hlíva ústříčná 100 g
- Tavený sýr 2 ks
- Zeleninový bujón 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Balsamicový ocet 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ve větší hluboké pánvi (wok) zpěníme na oleji nadrobno nakrájenou cibulku, poté přidáme na malé nudličky nakrájené maso a hlívu a krátce osmahneme. Okořeníme paprikou, kmínem a kari. Vlijeme 400 ml vody, do které přidáme kostku bujonu. Přidáme brokolici, tavené sýry a 5 minut povaříme.

Poté vsypeme kuskus a mícháme, než se voda vstřebá. Dochutíme, odstavíme a necháme 10 minut pod pokličkou dojít. Na talíři zdobíme čerstvou zeleninou a sýrem.