

Kuskusová pánev se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- harissa 1 lžíce
- červená paprika 200 g
- brokolice 250 g
- olivový olej 2 lžíce
- zeleninový vývar 200 ml
- kuskus 100 g
- kari koření 1 lžíce
- mražený hrášek 75 g
- česnek 1 stroužek
- mrkev 100 g
- **na ozdobu**
- pažitka 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 2

Postup:

Brokolici rozdělíme na růžičky, které propláchneme. Košťál můžeme rozříznout a nakrájet na asi centimetrové kousky. Papriky omyjeme, zbavíme semínek a také nakrájíme na centimetrové kostičky. Česnek oloupeme a nakrájíme na slabé plátky. Pažitku nasekáme nadrobno.

V hluboké pánvi s olivovým olejem smažíme nakrájenou zeleninu (asi 5 minut při nízké teplotě). Dále přidáme hrášek, kari koření, harissu a dochutíme troškou soli a pepře. Směs přelijeme vývarem a provaříme. Nakonec přisypeme kuskus, promícháme, vypneme a necháme nabobtnat. Kuskusovou pánev před podáváním dobře promícháme.

Kuskusovou pánev se zeleninou ozdobíme nasekanou pažitkou a podáváme.