Kuskus s uzeninou, zeleninou a parmazánem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- cherry rajčata 4 ks
- zelené fazole 10 ks
- cibule 1 ks
- kuskus 125 g
- mražená zeleninová směs 100 g
- uzenina 80 g
- drcená rajčata 2 lžíce
- máslo 10 g
- **na ozdobu**
- parmazán 1 ks
- **podle chuti**
- chilli koření 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 2

Postup:

Kuskus napřed zalijeme vroucí vodou a necháme asi 10 minut nabobtnat. Mraženou zeleninovou směs (například Mochovskou směs - brokolice, květák, mrkev) a fazole si dáme na pekáč, poklademe máslem a necháme v troubě asi 10 minut ohřát při 150 °C.

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Uzeninu nakrájíme na úzké plátky. Uzeninu můžeme použít vysočinu, debrecínku (co doma najdeme). Cherry rajčata nakrájíme na kousky. Parmazán nastrouháme na jemném struhadle.

Na pánvi na másle zpěníme nakrájenou cibuli a přidáme nakrájenou uzeninu. Zlehka opečeme a přidáme nakrájená cherry rajčata, trochu chilli a 2 lžíce drcených rajčat. Necháme krátce povařit. Uvařenou směs i zeleninu z trouby přisypeme do kuskusu a vše promícháme. Kuskus nandáme na talíře a posypeme parmazánem.

Kuskus s uzeninou, zeleninou a parmazánem podáváme jako chutný hlavní chod. Všechny chutě dohromady dělají skutečný gurmánský zážitek!