

Kuskusové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- sója 0.5 balíček
- kuskus 1.5 hrnek
- sterilovaný hrášek 0.5 plechovka
- olej 2 lžíce
- sterilovaná kukuřice 0.5 plechovka
- bujon 1 kostka
- tatarská omáčka 4 lžíce
- **podle chuti**
- vegeta 1 ks
- petrželka 1 ks
- libeček 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuskus vsypeme do misky a zalijeme vroucí vodou. Přidáme asi lžičku vegety a olej. Přikryjeme pokličkou a necháme pár minut stát (podle návodu na obalu), až se všechna voda vsákne.

Zeleninu slijeme, sóju uvaříme ve vodě ochucené bujonem doměkka. Vaříme zhruba 18 minut, scedíme a vymačkáme přebytečnou vodu.

Kuskus vsypeme do velké mísy, přidáme sóju, hrášek, kukuřici a začneme dochucovat. Použijeme petrželku, libeček a nakonec vmícháme tatarskou omáčku.

Kuskusové rizoto podáváme teplé i studené. Podle chuti ještě před servírováním sypeme sýrem.