

Kuskus s kukuřicí a tuňákem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sůl, bylinky a kuskus smícháme v menším hrnci, zalijeme horkou vodou a necháme odstát 10 minut pod pokličkou. Mezitím si v pánvi na másle orestujeme jarní cibulku, přidáme tuňáka, kterého zbavíme přebytečné šťávy, nasypeme do pánve kukuřici. Pár minut necháme vařit. Na závěr smícháme s kuskusem a můžeme podávat.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 185 g
- **Provensálské koření 15 g** - 2 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g

