

Paprikový kuskus se sýrem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuskus nasypeme do misky a přilijeme 2 lžíce oleje, které pomocí vidličky vmícháme do kuskusu. V hrnci přivedeme k varu 250 ml vody, kterou osolíme. Odstavíme, vsypeme kuskus a mícháme, dokud se nevsákne všechna voda. Kuskus přikryjeme pokličkou a necháme 2 minuty odležet. Vratíme zpět na plotnu, přidáme lžíci másla a prohříváme za stálého míchání 3 minuty. Kuskus by měl zůstat sypký. Cibulku očistíme a nakrájíme na drobné kousky. Osmahneme ji na lžíci oleje, přidáme na kostičky nakrájené papriky a orestujeme. Přidáme zelený hrášek, zakápneme sojovou omáčkou a stále mícháme. Nakonec přidáme libeček a krátce prohřejeme. Zelenina by měla zůstat křupavá. K zelenině vsypeme připravený kuskus, promícháme a prohřejeme. Paprikový kuskus rozdělíme na nahřáté talíře a posypeme nastrohaným ementálem.

Ingredience

- **Paprika červená** - 120 g
- **Paprika zelená** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 60 g
- **Libeček 10 g** - 5 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 250 g
- **Ementál** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

