

Kuskus s rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuskus připravíme podle návodu na obalu, ale místo vody použijeme zeleninový vývar. Oloupaný česnek a omytý rozmarýn jemně nasekáme. Cibuli nakrájíme na drobné nudličky. Sušená rajčata necháme okapat a nakrájíme na jemno.

Rajčátka omyjeme, vložíme v jedné vrstvě do malého pekáčku, zastříkneme olejem a v horké troubě zprudka zapečeme. Jakmile vzniknou na rajčatech tmavé puchýřky, vyjmeme je z trouby a slupky lehce sloupneme.

V hluboké pánvi na oleji s máslem orestujeme za stálého míchání sušená rajčata, cibuli, česnek a rozmarýn. Pak přidáme rajčata i se šťávou, směs ochutíme solí, pepřem a podle potřeby přisladíme cukrem. Nakonec vše zlehka spojíme s kuskusem a podle potřeby dochutíme.

Kuskus s rajčaty rozdělíme na porce, obložíme sýrem a podáváme ozdobený rukolou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Rajčata** - 250 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 5 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 250 g
- **Rukola praná** - 15 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Ovčí sýr přírodní** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

