Kuskus s žampionem a smetanou

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Kuskus připravíme dle návodu a přidáme půlkostičky bujónu. Na řepkovém oleji zesklovatíme cibuli. Přidáme na nudličky nakrájené žampiony, malinko osolíme, opepříme, přidáme půl kostičky bujónu, zalijeme cca 1 dcl vody a dusíme zhruba 10 minut. Kuskus přidáme do podušených žampionů a směs promícháme, pokapeme (sojovou) omáčkou. Přidáme 2 lžíce tekuté sojové smetany, jídlo už jen společně prohřejeme a podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 150 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 100 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Olej řepkový** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE