Kuskus se sušeným masem a sušenými rajčaty

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci nebo misce vidličkou důkladně smícháme kuskus s olivovým olejem, kurkumou, pepřem a solí. Zalijeme vroucí vodou a pod pokličkou necháme 5-10 minut odpočívat. Poté opět vidličkou promícháme. Přidáme sušené maso (větší kusy můžeme pokrájet nebo nastříhat). Mezitím si nakrájíme zeleninu. Pokrájenou (červenou) cibuli osmažíme na oleji ze sušených rajčat. Přidáme prolisovaný česnek (4-5 stroužků), minutu opékáme a pak přidáme zbylou zeleninu (kukuřice, pokrájená rajčata a půlu pórku) a ještě chvíli opékáme.Když je směs hotová, smícháme ji s kuskusem, dochutíme dle potřeby solí a pepřem a můžeme ihned podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Pórek** - 100 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 170 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 2.5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 250 g
- **Indiana Jerky Hovězí HOT&SWEET 25 g** - 100 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 190 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE