

Ingrediencie

500 g kuskusu, 1 lyžica vegety, 850 ml vriacej vody

mäsová zmes: 600 g mletého mäsa, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 1 lyžica drvene rasce, 1 lyžica sladkej mletej papriky, soľ, štipka mletého čierneho korenia, 4 lyžice oleja, červená kápi, hrnček mrazeného hrášku

Postup

Kuskus vložíme do misy, posypeme vegetou a zalejeme vriacou vodou. Zamiešame a prikryjeme pokrievkou.

Cibuľu nakrájame na kocky, speníme na oleji, pridáme prelisovaný cesnak a orestujeme. Pridáme mäso, korenie a spolu smažíme. Podlejeme vriacou vodou a varíme do mäkka. Pred koncom dusenia vsypeme hrášok a nakrájanú kápiu.

Hotové mäso zmiešame s kuskusom a môžeme podávať posypané strúhaným syrom.



Kuskus s mletým mäsom

Sobota, 12 December 2015 17:27
