

Kus-kus po španělsku

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Kuskus: do vařící lehce osolené vody (cca 300 ml) vysypeme kuskus a odstavíme z ohně. Necháme odstát 6-10 min., (popř. déle, je nutné, aby kuskus nasál všechnu vodu), poté vrátíme na oheň a necháme za stálého míchání asi minutu.

Omáčka: na dvou lžicích olivového oleje osmahneme do zlatova na drobno nakrájený česnek. Přidáme rajčata, hodně bazalky, špetku soli a chilli. Promícháme a dusíme 10 minut. Poté smícháme důkladně s kuskusem.

Podáváme v menších miskách, nabíráme tortillovými chipsy, které pokapeme citrónem.

Recept je jednoduchý a rychlý.