

Kuskus z warzywami



LAMPA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
mała puszka groszku	20 dag
mała puszka czerwonej fasoli	20 dag
kasza	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki opłukać, osączyć i pokroić w plasterki. Strąk papryki, po usunięciu gniazda nasiennego, drobno pokroić. Groszek i fasolę osączyć. Rozgrzać oliwę, włożyć pieczarki, smażyć póki płyn nie odparuje, dodać paprykę, smażyć dalej. Pod koniec wsypać groszek, fasolę, natkę i szczypiorek, doprawić pieprzem i solą. Kuskus zalać w misce wrzącym bulionem tak by sięgał 1 cm ponad powierzchnię kaszy (jeśli trzeba - dolać trochę wrzącej wody). Przykryć i zostawić do napęcznienia. Składniki sosu połączyć. Kuskus rozdzielić widelcem, po czym wymieszać z gorącymi warzywami i sosem.