

Kuskus s rajčaty

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

15 až 20 ks	cherry rajčátka
3 lžíce	olivový olej
1 ks	menší pórek
3 stroužky	česnek
450 ml	zeleninový nebo masový vývar
250 g	kuskus
	sůl
	pepř mletý
250 ml	zakysaná smetana
1 lžíce	posekaný koriandr (popř. petrželka)
2 lžíce	citronová šťáva



Postup přípravy

Rajčátka omyjeme a nakrájíme zhruba na půlky. Pórek očistíme a pokrájíme na kolečka. V hrnci si rozežřejeme olivový olej a pórek na něm osmahneme. Po chvíli přidáme i na kousíčky posekaný česnek a pokrájená rajčátka a ještě asi minutu opékáme. Poté přilijeme vývar a přidáme kuskus s trochou soli a mletého pepře. Přivedeme k varu, poté hrnec sundáme z ohně, přiklopíme pokličkou a kuskus necháme asi 10 minut bobtnat. Na závěr přimícháme zakysanou smetanu, posekaný koriandr (popř. petrželku) a citronovou šťávu. Podáváme samotné nebo jako přílohu.

Poznámka: Kuskus je jednou ze základních potravin severoafrické kuchyně. **Jedná se o spařenou a do kuliček tvarovanou krupici z pšenice, ječmene nebo prosa.** Kuskus se používá při přípravě nejrůznějších zeleninových pokrmů, jako příloha k masům nebo na sladko s ovocem, oříšky a rozinkami. **Více se o kuskusu dozvíte v našem článku [ZDE](#)**