Papriky plněné kuskusem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

200 g	kuskus
1 lžička	sůl
4 lžíce	olivový olej
2-3 ks	jarní cibulka
5 ks	malé žampiony
2 ks	červená paprika
2 ks	žlutá paprika
100 g	sušená rajčata nakládaná v oleji
100 g	černé olivy
	pažitka
150 g	sýr feta
trochu	citronová šťáva
	piniové či jiné oříšky



Postup přípravy

Nejprve si připravíme kuskus: Kuskus nasypeme do misky, osolíme, pokapeme asi polovinou olivového oleje a promícháme. Zalijeme horkou vodou zhruba 2 cm nad úroveň kuskusu (poměr kuskus:voda vychází 1:2) a přiklopíme. Necháme 5 až 10 minut odstát. Na zbylém olivovém oleji si mezitím orestujeme jemně nakrájenou jarní cibulku a plátky žampionů. V míse si poté promícháme spařený kuskus, pokrájená sušená rajčata, olivy, nasekanou pažitku a sýr feta nakrájený na kostičky. Zakápneme citronovou šťávou a přidáme osmahnuté žampiony s cibulkou. Vše důkladně promícháme. Papriky umyjeme, rozpůlíme a vydlabeme. Naplníme je kuskusovým salátem, podle chuti posypeme piniovými či jinými oříšky a dáme zapéct na 20 minut do trouby předehřáté na 160 stupňů Celsia. Vyndáme z trouby a můžeme ihned podávat.

Poznámka: ***Sušená nakládaná rajčata*** *si můžeme* ***připravit i doma*** *– recept na ně naleznete ZDE*