

# Jarní kuskus s uzeným tofu (li)

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Irena Marková li)

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>
zeleninový vývar	1.6 litry
Kuskus	910 gramy
Uzené tofu	650 gramy
Ředkvička	390 gramy
Mrkev	162 gramy
Máslo	162 gramy
bazalka	13 gramy
Koření - pepř černý	6.5 gramy
Cuketa [kus]	3.2 kusy
Olej olivový	3.2 polévkové lžíce
Sůl	

## návod k přípravě

Kuskus zalijeme zeleninovým vývarem podle návodu na obalu a necháme stranou. Cuketu nakrájíme na kostičky, prosolíme a necháme chvíli v sítku vykapat. Mezitím si nakrájíme mrkev a ředkvičky na kolečka. V rozpálené pánvi rozpustíme olej a ghí (máslo) a chvíli na něm restujeme česnek, rozkřupnutý plochou stranou nože. Přihodíme kolečka mrkve, promícháme a restujeme na mírném plameni chvíli samotné, protože jsou nejtvrďší. Po nich přidáme cuketu, kterou předtím propláchneme tekoucí vodou od soli a osušíme. Nakonec na chvíli přihodíme kolečka ředkviček.

Hotovou zeleninu dochutíme solí a pepřem, promícháme s kuskusem a bylinkami.

Nakonec opláchneme a osušíme tofu od nálevu, nakrájíme na kostky a chvíli v pánvi po zelenině necháme restovat. Přimícháme do kuskusu a posypeme bylinkami.

<https://karolinafour.cz/recepty/jarni-kuskus-s-uzenym-tofu/>

úkoly

recept nemá úkoly