



kuskus s cizrnou a rajčaty

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Monika Šmídová (Opi))

název	množství (na 13.0 porcí)	
rajčata	1 kilogramy	
Kuskus	780 gramy	
Cizrna - v nálevu	650 gramy	scedit
Koření - tymián	38 gramy	
Koření - římský kmín	38 gramy	
červená cibule	3.4 kusy	
Okurka [kus]	2.7 kusy	
Citrony [kus]	1.4 kusy	
Koření - pepř černý		
Olej olivový	27 polévkové lžíce	dá se nahradit jakýmkoliv neutrálním olejem - spíše měřme podle potřeby
Sůl		

návod k přípravě

1. Rajčata, cibuli (nadrobno) a okurku nakrájíme.
2. Do hrnce dáme olej a cibuli a necháme ji změkhnout, pak přidáme tymián, sůl a kmín. Po cca 2 minutkách přidejte rajčata a nechte změkhnout a trochu podusit. Přihodte i sceděnou cizrnu a ochuťte citrónovou šťávou (i kůrou, solí, pepřem a olejem).
3. Podáváme s kuskusem a okurkou (za studena i tepla)

úkoly

recept nemá úkoly