

# kuskus s cizrnou a rajčaty

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Monika Šmídová (Opi))

<b>název</b>	<b>množství (na 19 porcí)</b>	
rajčata	1.5 kilogramy	
Kuskus	1.1 kilogramy	
Cizrna - v nálevu	950 gramy	scedit
Koření - tymián	56 gramy	
Koření - římský kmín	56 gramy	
červená cibule	5 kusy	
Okurka [kus]	4 kusy	
Citrony [kus]	2 kusy	
Koření - pepř černý		
Olej olivový	40 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