

Bylinkový kuskus

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí vývar 500 ml
- instantní kuskus 500 ml
- máslo 45 ml
- petrželka 1 lžička
- čerstvá šalvěj 1 lžička
- majoránka 2 lžička
- rozdrčený fenykl 1 lžička
- hrubá sůl 1.2 lžička
- římský kmín 1.4 lžička
- hnědá šalotka 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozehřátém másle v hrnci orestujeme na jemno nakrájenou šalotku, šabrej a fenykl, opékáme za stálého míchání, až šalotky zesklouatí, což trvá zhruba 2 minuty
2. Přidáme kuskus, vývar, dle chuti osolíme, oheň snížíme na minimum, přikryté dusíme, až se tekutina vstřebá, tedy zhruba 5 minut
3. Kuskus sundáme z ohně, posypeme nasekanou petrželkou, šalvějí a majoránkou, opatrně zamícháme a podáváme horké.