

Kuskus z warzywami



Autor: **Agutek**
Przepisów: 36 Ocena: 235

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 duża cukinia
- 1/2 papryki czerwonej
- 5 pomidorów
- 1 średniej wielkości cebula
- 6 pieczarek
- 4 ząbki czosnku
- Oliwa z oliwek
- Ok. Pół łyżeczki kurkumy
- Sól, pieprz
- Opcjonalnie 1 łyżka przecieru pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule kroimy w kostkę, czosnek przeciskamy przez praske podsmażamy na rumiany kolor na rozgrzanej patelni z dodatkiem oliwy. Paprykę i pieczarki kroimy w kostkę dodajemy do cebuli, chwilę całość dusimy ok 5-10 min. Po tym czasie dodajemy pokrojone pomidory w kostkę (ja zawsze z pomidorów pozbywam się skórki). Chwilę podsmażamy. Na sam koniec dodajemy pokrojoną cukinię również w kostkę i łyżkę przecieru pomidorowego. Całość razem podsmażamy aż pomidory zrobią nam fajny "sos", ale tak by cukinia nie rozgotowała się za mocno. By była chrupiąca. Doprawiamy solą i pieprzem. Możemy dodać posiekaną natkę pietruszki.



- 2 Kuskus przygotowujemy wg. instrukcji na opakowaniu. Gdy będzie gotowy dodajemy ok 2-3

łyżki oliwy z oliwek, kurkumę i szczyptę soli. Całość mieszamy. Podajemy z przygotowanymi warzywami. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: