

Kuskus s kukuřicí a tuňákem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Sůl, bylinky a kuskus smícháme v menším hrnci, zalijeme horkou vodou a necháme odstát 10 minut pod pokličkou. Mezitím si v pánvi na másle orestujeme jarní cibulku, přidáme kukuřici a necháme podusit asi 8 minut. Tuňáka zbavíme přebytečné šťávy, nasypeme do pánve ke kukuřici a ještě pár minut necháme vařit. Na závěr smícháme s kuskusem a můžeme podávat.

Ingredience

- **Kukuřice** - 78 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 110 g
- **Provensálské koření 15 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 12 g
- **Podravka couscous 500 g** - 94 g

