

Kuskus s lilkem a sušenými rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Lilek umyjeme, neloupaný nakrájíme na malé kousky a přibližně 15 minut smažíme na oleji na pánvi, přidáme pokrájená sušená rajčata a lehce osolíme. Kuskus zalijeme dvojnásobným množstvím vroucí vody. Přidáme zázvor. Zamícháme, zakryjeme a necháme odstát. Vmícháme trochu oleje a osolíme. V míse smícháme kuskus, lilek i rajčata, přidáme bazalku. Podáváme teplé nebo studené.

Ingredience

- **Lilek** - 190 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 7 g
- **Bazalka 10 g** - 2 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 1 g
- **Podravka couscous 500 g** - 80 g

