




przepisy.pl

Kuskus z pieczonymi warzywami

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- pomidory - 500 gramów
- sól - 1 szczypta
- brokuły - 300 gramów
- bazylia - 4 łyżki
- pasternak - 4 sztuki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- sok z cytryny - 4 łyżki
- szczypiorek posiekany - 4 łyżki
- rzepa - 4 sztuki
- natka pietruszki posiekana - 4 łyżki
- galaretka - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pasternak, ziemniaki i rzepę pokrój w kostkę.
2. Pasternak gotuj w osolonym wrzątku około 2 minut. Odcedź i razem z ziemniakami i rzepą umieść w żaroodpornym naczyniu.
3. Czosnek zmiążdź, dodaj do pasternaku, polej 3 łyżkami oliwy. Wymieszaj. Oprósz solą i piecz około 30 minut w temperaturze 200 stopni.
4. Galaretkę rozpuść w 4 łyżkach wody, polej nią warzywa, ponownie piecz około 10 minut.
5. Kuskus ugotuj według przepisu.
6. Pomidory posiekaj, smaż około 3 minut na reszcie rozgrzanej oliwy. Dodaj kuskus, podgrzej, dodaj zioła i sok z cytryny. Wymieszaj.
7. Brokuły podziel na różyczki, zblanszuj. Podawaj kuskus z warzywami i brokułami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl