



przepisy.pl

Aromatyczny kuskus z warzywami na ostro



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kielbasa - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- warzywa na patelnie - 1 opakowanie
- mrożona marchewka z groszkiem - 1 opakowanie
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 szczypta
- bazylia - 1 szczypta
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- kuskus - 100 gramów
- bulion - 100 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzany tłuszcz wrzuc skrojoną w małą kostkę cebulę oraz posiekany ząbek czosnku. Kiedy cebula się przyrumieni dodaj kielbasę pokrojoną w kostkę.
2. Smaż dopóki nie zmiękną, a potem dodaj do kielbasy i wymieszaj. Następnie dodaj pomidory oraz Esencję Knorr i duś przez chwilę mieszając.
3. Następnie wsyp przyprawy, wyciśnięty ząbek czosnku i duś chwilę, ewentualnie podlewając wodą. Serwuj z przygotowaną wcześniej kaszą kuskus.
4. Rozgrzej 2 łyżki oleju w garnku i wrzuc do niego mrożonki.
5. Przygotowanie kaszy kuskus. W dwóch takich samym naczyniach odmierz tę samą objętość kaszy i bulionu. Bulion zagotuj, zalej nim kaszę i zakryj. Po 2-3 minutach odkryj kaszę i dobrze wszystko wymieszaj.

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