



Kuskus z ciecierzycą i dynią

przepisy.pl



 35 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kuskus - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- marynowana dynia - 100 gramów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżeczek
- ciecierzycyca - 1 puszka
- zielona fasolka szparagowa - 100 gramów
- limonka - 1 sztuka
- olej do smażenia - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz czosnek pokrój w drobną kostkę i podsmaż na patelni.
2. Pod koniec smażenia dodaj rozmaryn Knorr.
3. Kuskus przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu producenta.
4. Fasolkę szparagową wyczyść i ugotuj w lekko osolonej wodzie do miękkości.
5. Oliwę z oliwek wymieszaj otartą skórką oraz sokiem z limonki, a także sosem sałatkowym Knorr.
6. Ugotowany kuskus połącz z przesmażonym czosnkiem oraz cebulką z rozmarynem, sosem sałatkowym, dynią, fasolką szparagową i ciecierzycą. Lekko wymieszaj i podawaj.

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