



Kuskus z sosem

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- cebula - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- mielona wołowina - 40 dekagramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- kuskus - 1 opakowanie
- posiekana natka - 3 łyżki
- pomidory bez skórki - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek posiekaj. Połowę zeszklij na oleju.
2. Kuskus przesyp do miski, dodaj zeszkloną cebulę z czosnkiem, zalej wrzątkiem 1 cm ponad powierzchnię kuskusu. Przypraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw na 10 minut do spęcznienia.
3. Paprykę pokrój w paski. Pozostałą cebulę i czosnek wrzuc na rozgrzany olej, dodaj mięso, mieszając smaż 3 minuty.
4. Dołóż paprykę i rozgniecione pomidory wraz zalewą. Duś około 35 minut.
5. Przypraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Kuskus wymieszaj z natką, przełóż na talerz formując wieniec, wlej do niego przygotowany sos.

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