

Kuskus se zázvorem a sušenými rajčaty



Ingredience:

- 400 g kuskusu
- 150 g sušených rajčat
- 30 g čerstvého zázvoru
- 50 g cibule
- 60 ml olivového oleje
- 150 g rukoly
- Sůl, pepř a kmín dle chuti

Postup:

1. Kuskus promíchejte nejlépe v nerezové nebo skleněné nádobě s olejem, solí, kmínem a pepřem. Zalijte 800 ml vroucí vody (část můžete nahradit vývarem) a nechte deset až patnáct minut stát, až se tekutina vsákne.
2. Odkapaná sušená rajčata nakrájejte na drobné kostičky, zázvor na plátky a pak ještě na nudličky. Spolu s nasekanou cibulkou je lehce opečte na pánvi na troše oleje z rajčat.
3. Promíchejte kuskus vidličkou, abyste odstranili hrudky, a přimíchejte k němu směs z pánve a rukolu.