

## Zeleninový kuskus

Suroviny: ½ hrnčeka kuskus

½ baklažán

½ cuketa

1 paradajka

2 žampióny

brokolica

strúhaný syr

čierne korenie, soľ



Postup: 1) Očistíme, umyjeme a nakrájame zeleninu a huby.

2) Podusíme baklažán, cuketu a brokolicu. Po zmäknutí, pridáme paradajku.

3) Žampióny podusíme vo vedľajšom hrnci a následne pridáme k zelenine.

Dochutíme korením a soľou.

4) Kuskus v miske zalejeme horúcou vodou, prikryjeme a necháme naboptnať. Následne ho vmiešame k zelenine.

5) Na vrch posypeme nastúhaný syr a dáme zapieť do rúry na cca 15 minút

pri 150°C

6) Podávame.