

# Kuskus Palermo



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 20min , Porce: 2

**857** kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **48 g** bílkovin

**Autor:** Marsylie

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kuskus-palermo>

## Příprava

Na rozehřátém másle osmažíme na velmi drobno nakrájenou sušenou šunku, přidáme osmaženou sušenou cibulku, lžičku protlaku, bylinkovou směs a okořeníme kořenící směsí Palermo. Nakonec přidáme nasekaná nakládaná sušená rajčátka. Kuskus vložíme do misky a zalijeme horkou vodou těsně nad kuskus. Nevaříme. Počkáme dokud se voda nevstřebá. Kuskus je měkký. Lehce osolíme a přidáme do hotové směsi. Dozdobíme.

## Ingredience

- 1 1/2 šálku kuskusu
- 150 g Parmské šunky
- 1-2 lžíce cibule (sušené, smažené)
- 4 sušená rajčata v oleji s kapary
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 1 lžíce Bylinkové směsi (sušené kostičky kapi, pórku, jarní cibulky, pažitky)
- troška Bylinkové soli
- 3 špetky kořenící směsi Palermo
- 1 lžíce másla

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rychlovka, Vegetarián, Hlavní chod

