

Kuskus s tuňákem a cibulí

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

	máslo
2 ks	červená cibule
2 konzerva	tuňák v oleji
1 svazek	jarní cibulka
3 stroužek	česnek
	sůl
1/2 ks	šťáva z citronu
200 g	kuskus
3 dl	voda nebo vývar
	čerstvé bylinky (např. máta, rukola)



Postup přípravy

Na pánvi na másle si nejprve osmahneme pokrájenou červenou cibuli. Přidáme tuňáka (včetně olivového oleje) s pokrájenou jarní cibulkou a prolisovaným česnekem. Ochutíme solí a citronovou šťávou. Chvíli nad plamenem prohřejeme a podusíme. Poté přisypeme kuskus a zalijeme vše vařící vodou nebo vývarem. Přiklopíme pokličkou, vypneme plamen a necháme zhruba 10 minut zrníčka kuskusu bobtnat. Poté vše lehce promícháme (podle možností můžeme přimíchat i čerstvou mátu nebo rukolu) a máme hotovo. Kuskus s cibulí a tuňákem podáváme teplý nebo studený.