Kuskus se sušenými rajčaty a sýrem akawi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

150 g	kuskus
1/2 lžička	sůl
4 lžíce	olivový olej
1 ks	červená cibule
8 ks	naložená sušená rajčata
3 stroužky	česnek
125 g	bílý sýr akawi
1/4 ks	okurka
	čerstvé bylinky na ozdobu (petrželka, bazalka...)

Postup přípravy

Kuskus nasypeme do misky, osolíme ho a pokapeme asi polovinou olivového oleje. Promícháme, zalijeme horkou vodou v poměru 1:2 a přiklopíme. Necháme 10 minut odstát. Mezitím si na zbylém oleji na pánvi osmahneme nadrobno pokrájenou červenou cibuli. Poté přidáme pokrájená sušená rajčata s rozmačkaným česnekem a necháme poslední minutku či dvě prohřát. Obsah pánvičky smícháme s nabobtnalým kuskusem a přidáme na kostičky nakrájený sýr akawi s okurkou. Naservírujeme na talíře, ozdobíme čerstvými bylinkami a ihned podáváme.

Náš tip: ***Sušená nakládaná rajčata*** *si můžeme* ***připravit i doma*** *– recept na ně naleznete ZDE*