

Kuskus se sušenými rajčaty a sýrem akawi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

150 g	kuskus
1/2 lžička	sůl
4 lžíce	olivový olej
8 ks	naložená sušená rajčata
100 g	černé olivy
3 stroužek	česnek
50 g	oříšky (piniové nebo burské)
125 g	bílý sýr akawi
	čerstvá bazalka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Kuskus nasypeme do misky, osolíme ho a pokapeme asi polovinou olivového oleje. Promícháme, zalijeme horkou vodou zhruba 2 cm nad úroveň kuskusu (poměr kuskus:voda vychází 1:2) a přiklopíme. Necháme 5 až 10 minut odstát. Mezitím si na zbylý olej na pánev dáme sušená rajčata, pokrájené olivy, rozmačkaný česnek a oříšky. Vše chvilku osmahneme a poté odstavíme z ohně. Obsah pánvičky smícháme s nabobtnalým kuskusem a na závěr do kuskusu přidáme na kostičky nakrájený bílý sýr akawi. Lehce promícháme. Naservírujeme na talíře, podle možností ozdobíme čerstvou bazalkou. Ihned podáváme.

*Poznámka: **Sušená nakládaná rajčata** si můžeme **připravit i doma** - recept na ně naleznete [ZDE](#)*