

Kuskus s grilovaným syrom typu halloumi

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi jemne pikantný
- - 1 cuketa
- - 120 g cherry paradajok
- - 7 strúčikov cesnaku
- - olivový olej
- - soľ
- - ½ ČL mletej červenej papriky
- - 1 šálka celozrnného kuskusu
- - 120 g baby špenátových listov
- - červený koriander
- - šťava z citróna

Postup

1. Cuketu nakrájame na plátky, cherry paradajky umyjeme, 5 strúčikov cesnaku očistíme a nakrájame na štvrtky.
2. Cuketu, cherry paradajky a cesnak poukladáme na papier na pečenie. Cuketu potrieme 2 ČL olivového oleja, ktorý zmiešame s mletou červenou paprikou a soľou.
3. Zeleninu pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C 25 minút.
4. Šálku celozrnného kuskusu nasypeme do misky, zalejeme v pomere 1 : 2 vriacou vodou, zakryjeme a necháme odstáť 10 minút.
5. V panvici wok restujeme pretlačený cesnak na 1 PL olivového oleja približne minútu, pridáme špenátové listy a restujeme ďalšie 2 minúty, primiešame hotový kuskus a na záver osolíme.
6. Na grilovacej panvici opečieme z oboch strán nakrájaný syr typu halloumi.
7. Kuskus podávame s pečenou zeleninou, grilovaným syrom typu halloumi a nakrájaným koriandrom. Na záver pokvapkáme citrónovou šťavou.

Tento recept nám posielajú:

náročnosť:

nízka

čas:

do 30 minút

porcie: