

na 2-3 středně velké porce:

150 ml kuskusu (pro správný poměr suchého kuskusu a tekutiny je vhodné měřit objemovými jednotkami)

250 ml zeleninového vývaru

cca 250 ml mražené zeleniny (mrkev, hrášek, kukuřice, zelené fazolky)

1 menší cibule

olivový olej

1 lžička soli, pepř, koření dle chuti (doporučuji Formaggio od Koření od Antonína cca 2 KL)  
(nastrouhaný sýr nebo lahůdkové droždí)

Nejprve si připravíme <a

Pokud spěcháme, tak lze použít i z kostky. Pak na oleji necháme lehce zezlátnout drobně pokrájenou cibulku, vsypeme mraženou zeleninu zeleninu, orestujeme, okořeníme a zalijeme vývarem. Lehce podusíme do požadované měkkosti (my rádi spíše "na skus"). Vsypeme kuskus, promícháme a přivedeme k varu. Vypneme zdroj tepla a přikryté necháme dalších 10 minut odstát. Potom kuskus načechráme, tedy promícháme, podle potřeby dochutíme a podáváme (posypané sýrem nebo lahůdkovým droždím).