

Kuskus z dipem bazyliowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49638**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- kuskus 1/2 szklanki
- wrząca woda 1/2 szklanki
- papryka czerwona 1 sztuka, papryka zielona 1 sztuka
- cebula 1/2 sztuki
- sól, pieprz czarny mielony
- oliwa z oliwek 1 łyżeczka
- pomidory suszone w zalewie 100g
- zalewa spod pomidorów 1 łyżeczka
- dip bazyliowy:
- majonez 2 łyżki
- kefir 3 łyżki
- czosnek 1 ząbek
- świeża bazylia (drobno posiekana) 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 W pierwszej kolejności sporządzamy prosty dip bazyliowy. Mieszymy ze sobą kefir i majonez, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekane listki bazylii. Składniki dobrze mieszamy, dip odstawiamy na 15 minut do lodówki. Kuskus zalewamy wrzątkiem, przykrywamy i odstawiamy na 5 minut, następnie mieszamy. Paprykę pozbawiamy gniazd nasiennych, kroimy w kostkę, w ten sam sposób rozdrabniamy obraną cebulę. W rondelku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy pokrojone warzywa, podsmażamy przez chwilę, aby w efekcie końcowym papryka była chrupiąca, nie miękka. Warzywa doprawiamy do smaku solą i pieprzem, łączymy z pokrojonymi w paseczki suszonymi pomidorami, kuskusem. Dodajemy łyżeczkę zalewy spod pomidorów. Całość mieszamy i ewentualnie jeszcze raz doprawiamy nasze danie.

Kuskus podajemy ze schłodzonym dipem bazyliowym.

- 2 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: