

Kuskus z wieprzowiną i brzoskwiniami



Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 10 osób

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- kuskus - 300g
- polędwiczki wieprzowe - 500 g
- brzoskwinia - 400 g
- bulion
- szalwia - 20 g
- masło - 50 g
- sos sojowy
- seler - 50 g
- mięta - 30 g
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz

Opis przygotowania:

Przygotowanie: Polędwiczki pokrój na cienkie paseczki i umieść w marynacie z posiekanego selera, sosu sojowego, szalwii i oliwy z oliwek. Umieść kuskus w misce i namocz w 1 łyżce gorącego bulionu z mięta, oliwą i solą. Odsącz brzoskwinie i pokrój je w drobną kostkę. Podsmaż polędwiczki na patelni. Umieść kuskus w szklanych miseczkach, dodaj brzoskwinie i uzupełnij polędwiczkami. Niech wszystkie soki, które wykapały z kuskus połączą się w aromatycznym sosie.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!