

Pečené zemiaky s kuskusom a červenou kapustou

40—50 Min

Príprava

1. Zemiaky potrite olejom a pečte v predhriatej rúre asi 30 – 50 minút (podľa veľkosti) pri 220 °C (428 °F).
2. Medzičasom nakrájajte červenú kapustu a cibuľu na jemné prúžky. Marinujte s 2 PL octu a 2 PL a odložte nabok.
3. Uvarte kuskus podľa návodu na obale a nechajte vychladnúť. Príprava pyré z paradajok a červenej papriky: Nahrubo nakrájajte zeleninu a orestujte na olivovom oleji. Pridajte papriku, krátko orestujte a potom deglazujte panvicu pomocou 1 PL octu a 5 PL vody. Varte 1 – 2 minúty pod pokrievkou, v prípade potreby pridajte viac vody a potom rozmixujte do hladka.
4. Zmiešajte kuskus s paradajkovým pretlakom a červenou paprikou a ochuťte gréckymi bylinkami Kotányi. Nadrobno nasekajte čerstvo natrhané lístky mäty a miešajte ich s kuskusom. Príprava bylinkového jogurtu: Zmiešajte prísady a odložte nabok.
5. Pri podávaní zemiaky pozdĺžne prekrojte a mierne uvoľnite dužinu. Naplňte červenou kapustou, kuskusom a paradajkami rozkrojenými na štvrtiny. Ozdobte bylinkovým jogurtom a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 kus	Zemiaky
2 PL	Olivový olej

Na červenú kapustu

150 g	Červená kapusta
1 kus	Cibuľa
2 PL	Ocot z granátových jabĺk
2 PL	Olivový olej

Na kuskus

2 kus	Červená paprika
1 PL	Olivový olej
1 PL	Ocot z granátových jabĺk
125 g	Kuskus
1	Za hrsť rukoly
4 ČL	Paprika špeciál sladká
1 ČL	Grécke byliny

Na jogurt

120 g	Grécky jogurt
5 ČL	Grécke byliny