



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 Produkty

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 hrst rukoly
4 ČL	♦ Paprika špeciál sladká
1 ČL	♦ Grécke byliny

Na jogurt	
120 g	Grécky jogurt
5 ČL	♦ Grécke byliny

