



Pieczone warzywa z kuskusem

★★★★★(3)

40 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

196 kcal / 1 porcję (286 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 68.58 kcal 3.43%	Białko 2.48 g 4.96%	Węglowod. 14.11 g 5.23%	Tłuszcze 1.17 g 1.67%	Błonnik 2.05 g 8.2%	GDA 3.43 %
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

Składniki

- Kasza kuskus - 85g (½ szklanki)
- Marchew - 100g
- Bataty - 200g (sztuka)
- Papryka czerwona - 200g (sztuka)
- Cukinia - 200g
- Cebula - 80g (sztuka)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Pomidor suszony w oleju - 60g (3 plastry)
- Przepier pomidorowy - 10g (¼ szklanki)
- Pomidor koktajlowy - 200g (10 sztuk)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 180 stopni.**KROK 2:** Bataty i marchew obierz i pokrój na kawałki. Umieść na blaszce, skropić odrobiną oliwy z oliwek, posypać solą, pieprzem i ziołami i wrzucić do piekarnika na 40 minut.**KROK 3:** Cebulę, paprykę i cukinię posiekaj na małe kawałki i umieść na drugiej blaszce. Ponownie skropić oliwą, dodać przyprawy i piec przez 25 minut.**KROK 4:** Kuskus przełóż do miski, zalać 1,5 szklanką wrzątku i pozostawić pod przykryciem na ok. 4-5 minut. Następnie rozmieszać z koncentratem i ziołami. Gdy warzywa będą już upieczone, połączyć je z kuskusem.**KROK 5:** Danie przełóż na talerz, dodać suszone pomidorki i pomidorki koktajlowe.

Smacznego!

