

# Brokolicový nákyp s kuskusem



## Suroviny

Kuskus

Kari

Máslo

Cibule

Česnek

Olivový olej

Brokolice

Mrkev

Petržel

Tvrký sýr

Smetana

Vejde

Pepř

## Postup:

1. Kuskus v misce promícháme s kari kořením, přidáme máslo, osolíme, zalijeme vroucí vodou, přiklopíme pokličkou a necháme 5 minut bobtnat, pak kuskus promícháme a necháme odpařit
2. Na rozežhátém oleji osmažíme oloupanou cibuli i stroužky česneku nakrájené na drobno a přidáme ke kuskusu
3. Oloupané mrkve nakrájené na kostičky a brokolici rozebranou na malé růžičky krátce spaříme ve vroucí vodě, pak zchladíme pod tekoucí studenou vodou, necháme okapat a také přidáme ke kuskusu
4. Nakonec přisypeme na jemno nasekanou petrželku, na jemno nastrouhaný sýr, vše promícháme, podle chuti osolíme i opeříme
5. Brokolicovou směs dáme do zapékací misky vymazané olejem, přelijeme smetanou promíchanou s rozklepnutými vejci se solí, vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 35 minut.