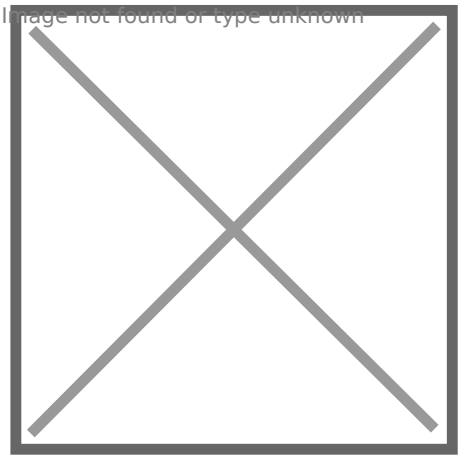


Рецепты Bravolli > Основное блюдо

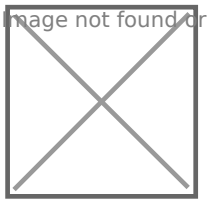
Кускус с цветной капустой и сладким томатным соусом

Сложность: Вложить душу

4-6 порций

25 мин

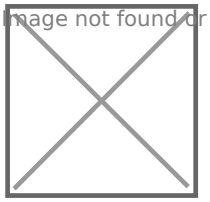
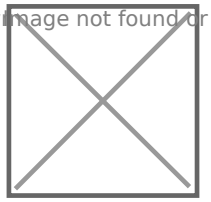
Продукты Bravolli:



Кускус

Способ приготовления:

- Максимально измельчить цветную капусту, обжарить в течение 1 минуты в кастрюле с добавлением растительного масла.
- Добавить горошек и кускус, обжарить в течение 1 минуты. Залить кипящей водой, посолить, добавить сливочное масло. Перемешать и накрыть крышкой. Выключить огонь, но кастрюлю оставить на плите.
- Измельчить в блендере томат, лук и чеснок, перетереть через сито, добавить сахар, соевый соус и, при необходимости, немного соли. Довести до кипения в сотейнике, перемешать.
- Подавать в горячем виде, полив кускус соусом.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Кускус очень любит сливочное масло и томатный соус.