

## Saldus miegas perlinio kuskuso patale, po antienos anklode



### Gaminimas

1. Puode užvirkite 1 litrą vandens, įberkite druskos ir supilkite kuskusą. Virkite apie 12min. Išvirus supilkite kuskusą į sietelį ir leiskite nuvarvėti vandeniui.
2. Paprikas supjaustykite kubeliais, alyvuoges - griežinėliais, kietąjį sūrį - plonesniais trikampėliais.
3. Daržoves ir sūrį sumaišykite su kuskusu, alyvuogių aliejumi, pagardinkite druska ir sudėkite smulkiai supjaustytas petražoles ir krapus. Viską gerai išmaišykite.

Sudėkite į indelius ir... Paguldykite skeletą, jį užklokite [sūdytos parūkytos antienos file juostelėmis](#).

Gardžiai baugių kitokių skonių potyrių linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|            |  |
|------------|--|
| 80 g       | Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file |
| 100 g      | perlinio kuskuso                           |
| 1/3        | oranžinės ir žaliosios paprikos            |
| saujelės   | juodųjų alyvuogių                          |
| 50 g       | kietojo sūrio                              |
| žiupsnelis | švž. petražolių                            |
| žiupsnelis | švž. krapų                                 |
| žiupsnelis | druskos                                    |
| šlakelio   | alyvuogių aliejaus                         |