

# Kuskus se zeleninou a taveným sýrem Lipánek

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience (2 porce)

- 250 g kuskusu
- 5 trojúhelníčků taveného sýra Lipánek
- 3 lžice olivového oleje
- 1 balení mražené zeleniny (dle chuti)
- 1 lžice čerstvé Jihočeské smetany
- sůl
- pepř
- čerstvý špenát
- špetka růžového pepře



## Návod na přípravu:

Kuskus smícháme se 2 trojúhelníčky taveného sýra Lipánek, osolíme, opepříme a zalijeme horkou vodou. Na pánvi s olivovým olejem orestujeme mraženou zeleninu. Zeleninu smícháme s kuskusem a 2 lžicemi olivového oleje. Zbýlý tavený sýr Lipánek rozmícháme s čerstvou Jihočeskou smetanou a vložíme do cukrářského sáčku. Kuskus podáváme ozdobený špenátem, růžovým pepřem a taveným sýrem Lipánek s čerstvou Jihočeskou smetanou.