



Кускус с авокадо и скариси

Съставки

- 500 г кус кус
- 400 г скариси
- 2 авокадо
- 4 скилидки чесън
- 50 г MAGGI® Течна подправка Унисос 200г
- 4 с.л. зехтин
- 2 листа босилек
- 1 стрък зелен лук

Указания

1. Кускусът се сварява в подходящо количество подсолена вода, според указанията на опаковката. Щом е готов, към него се прибавят бланшираните за 3 минути във вряща подсолена вода скариси, почистени от люспите.
2. Чесънът и авокадото (добре узряло) се нарязват на ситни кубчета и се задушават в малко количество зехтин. След това се прибавят към кускуса и всичко се разбърква добре.
3. По желание се добавя ситно нарязан пресен лук или пресен босилек. Ястието се подправя с MAGGI® Унисос. Сервира веднага и е вкусен както топъл, така и студен.

33 мин.

4 порции

Въглехидрати	102.4 g
Енергия	730.42 kcal
Мазнини	20.1 g
Протеин	30.88 g