

Kuskus po grecku

Co kupić?

- 200g kuskusu
- 300g pomidorków koktajlowych
- 300g sera feta
- 150g czarnych oliwek bez pestek
- 3 ogórki
- 2 czerwone papryki
- 1 czerwona cebula
- 1 łyżeczka oregano
- natka pietruszki
- oliwa z oliwek
- sok z cytryny

Jak przygotować?

1. Kuskus ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
2. Warzywa pokrój w kostkę, wymieszaj z ostudzonym kuskusem, dodaj pokrojoną fetę, oliwki, oregano, całość skrop oliwą, cytryną i posyp natką pietruszki.
3. Kuskus podawaj w przekrojonych paprykach.