

Kasza kuskus z cytrusowymi pieczarkami i granatem

Czas ogółem **20 min**

Wartości odżywcze (na porcję)

1186 kJ / 283 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

200 g	kaszy kuskus
500 g	pieczarek
1 łyżka	masła klarowanego
1	granatu
4	gałązki świeżej mięty
	Sok z limonki (z 1 sztuki)
	Skórka starta z całej limonki
2 łyżki	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pieczarki obrać, przekroić na pół, skropić sokiem z limonki, [cytrynowym sosem sojowym Ponzu](#), dodać skórkę z limonki i wymieszać.

Krok 2

Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć pieczarki na rumiany kolor.

Krok 3

Kuskus przełożyć do miski, zalać szklanką wrzątku, przykryć i odstawić na 5 minut. Po tym czasie przemieszać widelcem. Gotowy wymieszać z pestkami granatu i posiekaną miętą.

Krok 4

Podawać z pieczarkami na ciepło.