

# Zeleninová polévka s kuskusem

Počet porcí: 10



## Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
zeleninová směs	g	200
petržel	g	2
česnek	g	5
kuskus	g	40
<b>vývar</b>		
voda	ml	2500
polévková kuř. směs	ks	1
mrkev	g	70
celer	g	30
cibule	g	20
sušená zel. směs	g	5
sůl		
bobkový list		
nové koření		

## Postup

Na vývar si očistíme a omyjeme kořenovou zeleninu a cibuli, dáme spolu s kuřecí směsí do hrnce a zalijeme vodou. Vývar osolíme, přidáme bobkový list, nové koření a zeleninovou směs bez glutamátu a bez soli. Necháme vařit. Do dalšího hrnce si nachystáme zeleninu, kterou můžeme lehce orestovat a poté zalít vodou, kterou osolíme a dochutíme. Přidáme kuskus a vaříme do změknutí. Dochutíme česnekem a petrželkou.