

## Ostrý španělský kuskus

### Ingredience:

250 g kuskusu  
300 ml zeleninového vývaru  
2 lžíce olivového oleje  
200 g choriza  
1 nakrájená cibule  
400 g cizrny  
400 ml kuřecího vývaru  
jemně nasekaná petrželka  
sůl, pepř  
lžička papriky

### Popis postupu:

Připravte si kuskus dle návodu na obalu (použijte zeleninový vývar). Na oleji osmažte chorizo tak tři minuty. Pak ho vyjměte a do vypečené šťávy vsypte cibuli. Až změkne, přidejte papriku, slitou cizrnu a kuřecí vývar. Vraťte chorizo na pánev a krátce povařte. Směs nalijte na kuskus a vše posypte petrželkou. Podle potřeby dochut'te. Podávejte s rajčatovým salátem.