

# Rajčatový kuskus s opečenými mini tomaty, opečené kukuřičné mini klasy

Počet porcí: 10

## Ingredience:

Kuskus	1200 g
Bazalka čerstvá	30 g
Bazalka	5 g
Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace	2 dl
Mini rajčata	200 g
Kukuřičné klasy (malé)	400 g
Tomatový džus	4 dl
Sůl (dle chuti)	



## Postup:

Kuskus zalijeme horkým tomatovým džusem, přidáme sušenou bazalku a osolíme. Necháme odstát cca 5 minut než bude kuskus měkký.

Na oleji si mezitím opečeme mini rajčata, kuskus k nim přimícháme. Opečeme si také mini klasy kukuřice.

Na talíř servírujeme směs kuskusu a rajčátek, doplníme opečenými kukuřičnými klasy a dozdobíme bazalkovým olejem, který si připravíme rozmixováním čerstvé bazalky s olejem.

Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.**

Více na [www.vitanafs.cz](http://www.vitanafs.cz).