**Kuskus z batatami podawany z pestkami granatu i migdałami**

**Składniki dla 4 osób:**

1 duży batat z USA

Oliwa z oliwek

Sól

240 g kaszy kuskus

350 ml wody

½ kostki bulionu warzywnego

1 łyżka masła

1 puszka ciecierzycy (400 g), ugotowanej, umytej i odsączonej

4 łyżki drobno pokrojonej natki pietruszki

4 łyżeczki drobno pokrojonej mięty

1 mały owoc granatu

Starta skórka i sok z 1 cytryny

3 łyżki prażonych tartych migdałów

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzać piekarnik do 250°C. Bataty obrać i pokroić na kostki o wielkości 1 cm. Nasmarować żaroodporną formę masłem. Włożyć do formy kostki batatów, zmieszać z niewielką ilością oliwy i szczyptą soli. Piec na górnym poziomie piekarnika przez ok. 15-20 minut.
2. Włożyć kuskus do miseczki i zmieszać z niewielką ilością oliwy. Zagotować wodę, dodać kostkę rosołową i masło. Następnie zalać kuskus gorącym wywarem i rozmieszać. Odstawić na 5-10 minut.
3. Dokładnie spulchnić kuskus widelcem. Dodać kostki batata, ciecierzycę, pietruszkę, miętę, tartą skórkę z cytryny i sok cytrynowy, ostrożnie zmieszać. Przed podaniem posypać pestkami granatu i prażonymi migdałami. Do kuskusu pasuje tajine z warzywami.