

4 lžíce extra panenského olivového oleje
1 malá cibule, nakrájená na tenké plátky (1 šálek)
3-4 lžíce [koření Pačak nebo Rása](#)
2 plechovky drcených rajčat
4 mrkve, nakrájené na malé kousky (1 šálek)
1 tuřín, nakrájený na malé kousky (1 šálek)
2 cukety, nakrájené na malé kousky (1 šálek)
1 ½ šálku vařené cizrny, nebo 1 plechovka cizrny, opláchnuté a přecezené
1 ½ šálku kuskusu
1 lžička soli

1. Rozehřejte 2 lžíce oleje v hrnci na mírném ohni. Přidejte cibuli, osmahněte 5 minut, přidejte koření, a duste 1 minutu, než koření ztmavne. Vmícháme rajčata a 3 šálky vody a dochutíme solí a pepřem. Snižte teplotu na středně nízkou, a duste pod pokličkou 20 minut. Přidejte mrkev a červenou řepu, a duste s pokličkou 10 minut. Přidejte cuketu a 3/4 šálku cizrny, a vařte dalších 5 minut.

2. Zbývající 3/4 šálku cizrny rozmixujte v kuchyňském robotu na pyré. Vmíchejte pak pyré do zeleninové směsi, a dochuťte solí a pepřem. Nalijte zeleninovou směs do zapékačské misky.

3. Předehřejte troubu na 170 st.C. Smíchejte kuskus a sůl do velké mísy. Zalijte 3 šálky vroucí vody, a nechejte odstát 5 minut pod pokličkou, dokud se nevstřebá veškerá voda. Načechřejte vidličkou a vmíchejte zbývající 2 lžíce oleje. Rozprostřete kuskus na zeleninovou směs v zapékačské misce. Pečte 30 minut, nebo dokud kuskus nezačne hnědnout. Nechejte odstát 10 minut, než budete podávat.