



1

Спаржу порежьте на небольшие кусочки. Креветки очистите (см. подсказку). Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте креветки вместе со спаржей и приправой прованские травы на среднем огне 3-4 минуты. Посолите и поперчите.



2

Кускус залейте 250 мл кипятка. Накройте крышкой и оставьте под крышкой на 10 минут.



3

Оливки и черри нарежьте крупными кусочками. Смешайте все ингредиенты.



4

Подавайте кускус в средиземноморском стиле к столу.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).