

Letnji cous-cous

Upravo napravljeno jelo i degustirano. Sta reci sem: "Njam, njam..."

1 Najpre skuvati cous-cous; vodu zasoliti morskom (moze i obicna)solju, dodati malo ulja i sacekati da provri; u provrelu vodu dodati cous-cous i ostaviti poklopljeno da odstoji oko 3 min. van vrele ringle dok ne upije svu vodu. Kad upije vodu, dodati maslac i vratiti na vatru; sve lagano promesati odvajajuci zrna jos 2-3 min.

2

3

4 U medjuvremenu na ulju proprziti luk,papriku, sargarepu i tikvice; dinstati dolivajuci povremeno vodu. Pred kraj dinstanja dodati prokuvane mahune(grasak, leblebije i sl.). U sve ovo dodati sos od paradajza, vegetu i druge zacine po zelji (bosiljak...). Ostaviti jos samo nakratko na vatri.

5

6

7 Promesati (sastaviti) cous-cous sa povrccem i dodati na sve to isprzeno meso (ali i ne mora, ko nije

Sastojci:

crnog luka 1 glavica
sargarepe 2 kom.
crvene paprike 1 kom.
zute paprike 1 kom.
tikvice(zavisno od velicine) 1-2 kom.
ulje,vegeta,biber,mahune po
zelji,sos od paradajza
ulja 1 kasika
morska so
cous-cous 130 g
vode 270ml
malo maslaca
piletina(ili bilo koja druga
vrsta mesa) isecena na
trakice

Napomena:

U originalni cous-cous ide kao obavezan sastojak i svetlo suvo grozdje.