Kuskus sa curetinom i karfiolom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

uretina i karfiol u pavlaci:

- **500 g**curetine
- **250 ml**pavlake
- **2 glavice**crnog luka
- **1 češanj**belog luka
- **po ukusu**biber i suvi biljni zacin
- **vezica**luka vlašca
- **vezica**peršuna
- **200 g**karfiola

Za kuskus:

- **1 šoljica za kafu**kuskusa
- **1 kockica**margarina
- **2 šoljice**vode
- **po ukusu**soli

Priprema

U tiganju propržiti crni i beli luk pa dodati curetinu iseckanu na kockice. Kada porumeni i omekne curetina dodati oko 200g karfiola i malo vode. Dinstati dok voda ne ispari i karfiol ne omekne. Tada dodati neutralnu pavlaku, vlašac i vezicu sitno iseckanog peršuna. Dinstati još par minuta dok se sastojci ne ujedine lepo.

U šerpici staviti vodu, margarin i so. Kada provri dodati kuskus. Mešati još koji minut i skloniti sa vatre. Kada

se malo prohladi staviti ga u modlicu i istresti na deo tanjira. Nece se rasturiti. Sa druge strane sipati curetinu sa pavlakom i karfiolom. Može se posuti svežim peršunom.

Savet