

Jagnjeca džigerica sa kus-kusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagnjece džigerice
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**korijandera u prahu
- **1 kašicica**mlevenog kumina
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 šolja**kus-kusa
- **1/2 šolja**suvog groža

Priprema

Džigericu ocistiti od zilica, posušiti i iseci na deblje kriške. Posoliti, pobiberiti i poprašiti mešavinom zacina. Poprskati sa malo ulja. U voku ugrijati maslac, dodati malo zacina, pa kad puste miris, ubaciti kriške džigerice i pržiti dok ne poprime finu zlatastu boju sa obe strane. Izvaditi je i staviti na ugrijan tanjir.

Za kus kus odmeriti jednu šolju, dodati pola šolje suvog groža, promešati, a zatim naliti sa šoljom provrele, posoljene vode. Voda treba da prekrije kus kus, zatim posudu pokrijemo i ostavimo 5-8 minuta poklopljeno. Kad kus kus upije tecnost, laganano promešamo viljuškom, da postane rastesit. Na tanjir stavimo kus kus, preko kriške pržene džigerice, poslužimo uz sezonsku salatu.

Savet