

Kus-kus sa povrcom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g kus-kusa
- 6 kašika ekstra devicanskog maslinovog ulja
- 1 kašičica rendanog svežeg umbira
- 1 veliki crni luk, isecen na cetvrtine
- 2 češnja belog luka, isecena na kriške
- 2 male tikvice, isecene na pola
- 1 komorac, isecen na cetvrtine
- 1 crvena paprika, isecena na cetvrtine
- 1 manji patlidžan, grubo isecen
- 1 zreo paradajz, isecen na komade
- so i sveže samleven biber
- nekoliko vlati šafrana, potopljenih u vodi oko 10 minuta
- 1 kašičica šecera
- veza peršuna, sitno iseckanog za serviranje
- sok od pola limuna (po želji)

Priprema

Skuvajte kus kus u dosta slane vode. Dok se kuva, operite i isecite povrce.

U plitkom, širokom tiganju zagrejte maslinovo ulje i propržite umbir, crni luk, beli luk, tikvice, komorac, papriku i patlian. Dodajte paradajz i kuvajte na tihoj vatri, postepeno dodajuci zacine, šafran i šecer; pustite da se kuva na tihoj vatri oko 20 minuta.

Povrce mora da bude kuvano ali ne previše meko. Ocedite kus kus i sipajte povrce preko.

Pospite peršunom i prelijte limunovim sokom.