

Posna sarma sa kus-kusom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kus-kusa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1**veca šargarepa
- **1-2 kašike** suvog diljnog zacina
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašica** crvene paprike
- **50 g** pirinca
- **10-15 list** akiselog kupusa

Priprema

Kus -kus preliter sa 250 ml vrele vode i ostaviti 10 minuta da nabubri. Procediti ga. Iseckati crni luk pa dodati izrendanu šargarepu i beli luk i na ulju propržiti. Dodati oceeni kus - kus, pirinac i sve zacine. Kada je sve dobro sjedinjeno uvijati sarmu i poreati u šerpu. Naliti vodom i kuvati 1 sat. Napraviti blagu zapršku pa preliter sarmu i kuvati još pet minuta. Služiti i uživati u predivnom ukusu.

Savet