

Marokanski kus-kus sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **3 šolja** mešanog povrća
- (crni luk, šargarepa, tikvice i karfiol)
- **1,5 kašičica** mlevenog kumina
- **1,5 kašičica** mlevenog korijandera
- **1 šolja** suvog belog vina
- **1 šolja** bujona od povrća
- **200 g** kus-kusa

Priprema

U tiganju prodinstajte povrće i začine oko 5 minuta, dok povrće ne omekša. Dodajte vino i pojačajte vatru. Kada polovina vina ispari, dodajte bujon, poklopite tiganj i krckajte 15-ak minuta, posolite i pobiberite po želji. U međuvremenu, prelijte kus-kus ključalom vodom i sacekajte 5 minuta da upije vodu. Kus-kus sipajte na tanjir, a u sredinu sipajte povrtni preliv. Prijatno!

Savet

Ko voli može da doda i 1/3 šolje suvog groža. Ono se dodaje kad i belo vino u povre.