

Kus Kus muckalica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šniclesvinjskog mesa
- 450 gpovrca balkanske mešavine
- 1 glavica crnog luka
- 1 kocka gulaš

I prilog kus kus:

- 180 ml vode
- 120 g kus kus
- 1 kašičica putera
- malosoli

Priprema

Na malo vode prodinstati crni luk i iseckano meso. Dinstati 15 minuta. Zatim doliti 600 ml vode i dodati balkansku mešavinu, i kocku za gulaš i kuvati 20.ak minuta.

Skuvati kus kus 180 ml vode posoliti, staviti da prokljuca dodati kašiku putera, kada je voda prikljucaka dodati 120 grama kus kusa i promešati.

Sve zajedno služiti.

Savet

Služiti uz susam salatu. Prijatno