

Teleca džigerica sa kus-kusom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gtelece džigerice**
- **2 vece glavice crnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1-2 kašike paradajz pirea**
- **po ukusu soli i bibera**
- **malosušenog peršunovog lista**
- **2 kašice aleva paprike**
- **200 gkus-kusa**

Priprema

Telecu džigericu oprati, ocistiti od žilica i iseci na kockice. Ostaviti je na kratko u mleku, pa isprati i posušiti. Crni luk sitno iseckati, pa ga na nekoliko kašika maslinovog ulja pržiti, da zastakli. Dodati mu sitno seckan beli luk, a zatim i džigericu. Pržiti da promeni boju, poklopiti i ostaviti da se dinsta u sopstvenom soku. Pred kraj zaciniti po ukusu i poprasiti alevom paprikom. Ostaviti na tihoj vatri, još nekoliko minuta. Kus-kus preliti vrelom vodom i kuvati 3-5 minuta. Posoliti po želji. Skloniti ga sa vatre, poklopiti i u 2-3 navrata ga promešati, da ostane rastresit. Na tanjur složiti kus-kus, preko staviti dinstanu džigericu, preko i kašiku-dve safta koji je pustila. Prijatno!

Savet