

?uvec na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** curece šnicle
- **450 g** ?uvec mešavine
- **malosuvog** biljnog zacina
- **250 g** kus-kusa
- so
- voda

Priprema

Prvo curece šnicle iseci na kockice, zatim ih posuti suvim biljnim zacinom i ostaviti da odstoji. U tiganj zagrejati ulje, dodati meso i dinstati 7 minuta, dodati zamrznutu ?uvec mešavinu i cekati da se mešavina otopi u tiganju. Pustiti da se dinstu u toj vodi, posoliti i promešati.

Dolivati vodu, dinstati 25-30 minuta. Za to vreme u pisudu staviti vodu 250 ml, ulje, so i staviti da prokuva. Kada je voda prokuvala skinuti sa vatre, dodati 250 g kus-kusa promešati i ostaviti ga.

?uvec je gotov kada voda ispari. Ovom smesom preliti kus-kus.

Savet

?uve? možete poslužiti uz krompir pire ili pirina?. Prijatno.