Kus-kus sa povrcem i soja sosom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3**vece šargarepe
- **1** veci praziluk
- **300 g**pecuraka
- **po ukusu**soja sosa
- **po želji**bibera
- **1 kašicica**kurkume
- **malo**maslinovog ulja
- **1 cašа**kus-kusa

Priprema

Iseckati praziluk, izrendati šargarepe i propržiti ih na malo ulja. Kad je povrce uprženo dodati sitno seckane pecurke(može i drugo povrce) i ostaviti još koji minut dok se pecurke ne skuvaju. Na kraju dodati po želji soja sosa i kašicicu kurkume. Sve dobro sjediniti.

ašu kus-kusa preliti malo vecom kolicinom tople vode. Ostaviti kus-kus da nabubri. Od prilike oko 5-10 minuta. Zatim pomešati kus kus sa povrcem, koje smo skinuli sa vatre. Kus-kus se NE kuva nikada!!

Sve lepo sjediniti, i servirati uz parmezan po želji. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Napomena: 1 aša je dovoljna za 3-4 osobe. Ovo je samo jedna od mojijh omiljenih varijanti kus-kusa, ali postoji bezbroj naina da se sprema... sa piletinom, ribom... izaberite one sastojke koji su vam omiljeni. :)