

Kus kus sa plodovima mora



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je

- **2 šolje od 2dl** kusa
- **500 g** plodova mora
- (gambora i krakova hobotnice)
- **750 ml** paradajz soka
- **5 cenab** log luka
- **1 puna kašika** seckanog peršunovog lista
- **4-5 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašica** šecera

Priprema

Na maslinovom ulju pržiti na listove secen beli luk, pa kad otpusti miris, sipati paradajz sok, smanjiti vatru i pustiti da se kuva 15-20 minuta. Posuti šecerom, zaciniti i dodati seckan peršunov list. Ubaciti gambore i krakove hobotnice i krckati desetak minuta. Za to vreme kus kus preliti sa 2 šolje kipuce vode, posoliti, poklopiti i ostaviti ga tih desetak minuta. Nakon toga, složiti na tanjur rukolu, kus kus rastresti viljuškom, pa staviti preko salate, a na kus kus naneti plodove mora u šugu od paradajza. Poslužiti toplo.

Savet

Ovo je bilo za moju dušu...