

Kus kus sa plodovima mora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je

- **2 šolje od 2dl** kus kusa
- **500 g** plodova mora
- (gambora i krakova hobotnice)
- **750 ml** paradajz soka
- **5** cenabelog luka
- **1 puna kašika** seckanog peršunovog lista
- **4-5 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašičica** 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 kreckati desetak minuta. Za to vreme kus kus preliterati sa 2 šolje kipuće vode, posoliti, poklopiti i ostaviti ga tih desetak minuta. Nakon toga, složiti na tanjir 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...