

## ***Kus-kus sa povrćem (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- Delimano šerpa iz Delimano Ceramica Prima Seta
- Delimano Dry Cooker tiganj
- 1/2 pakovanja kus-kusa
- 100 g graška
- 100 g šargarepe (na kolutove)
- 100 g kukuruza šećerca
- 150 g brokolija
- 3 kašike maslinovog ulja
- 100 g svežih shiitake gljiva ili vrganja (bez stabljika, iseci na trakice)
- 2 kašike limunovog soka
- 1 kašika iseckanog peršuna
- 1 kašika iseckanog bosiljka
- so i biber

### **Priprema**

Kus-kus pripremite po uputstvu, poklopite i ostavite da stoji najmanje 20 minuta.

U Delimano šerpi, u kipućoj vodi, kojoj ste dodali prstohvat soli, skuvajte grašak, izvadite ga i odmah stavite u hladnu vodu da zadrži lepu boju. Nakon toga, u kipućoj posoljenoj vodi skuvajte šargarepu i brokoli.

U Delimano tiganju zagrejte malo maslinovog ulja, dodajte gljive i pirjajte ih nekoliko minuta. Zacinite i sve zajedno još kratko propirjajte.

Gljivama dodajte kus-kus, kuvano povrće, opečen kukuruz šećerac, 2 kašike maslinovog ulja i sve poprskajte limunovim sokom i pospite naseckanim zacinskim biljem.