

Marokanski kus-kus sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **3 šoljemešanog povrca**
- (crni luk, šargarepa, tikvice i karfiol)
- **1,5 kašicicamlevenog kumina**
- **1,5 kašicicamlevenog korijandera**
- **1 šoljasuvog belog vina**
- **1 šoljabujona od povrca**
- **200 gkus-kusa**

Priprema

U tiganju prodinstajte povrce i zacine oko 5 minuta, dok povrce ne omekša. Dodajte vino i pojacajte vatru. Kada polovina vina ispari, dodajte bujon, poklopite tiganj i krckajte 15-ak minuta, posolite i pobiberite po želji. U meuvremenu, prelijte kus-kus kljucalom vodom i sacekajte 5 minuta da upije vodu. Kus-kus sipajte na tanjur, a u sredinu sipajte povrtni preliv. Prijatno!

Savet

Ko voli može da doda i 1/3 šolje suvog groža. Ono se dodaje kad i belo vino u povre.