Kus-kus sa povrcem

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**kus-kusa
- **300 g**šampinjona
- **300 g**blitve
- **1 struk**mladog belog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**biljni zacin

Priprema

Šampinjone isecite na listove i stavite da se pržite na malo ulja. Nakon desetak minuta dodajte seckanu blitvu i 1 mladi beli luk, pa nastavite sa prženjem. U prokljucalu vodu stavite kus-kusa, ostavite oko minut na vrucoj ringli, zatim procedite i kus-kus dodajte povrcu. Dodajte so, biber i suvi biljni zacin i ostavite još oko pet minuta na tihoj vatri.

Savet