

Dagnje sa bademima u kus-kusu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gocišćenih dagnji
- **250** gkus-kusa
- **1/2** vezeperšuna
- **7** cena belog luka
- **50** gbadema
- **po ukususo**
- biber

Priprema

Beli luk sitno naseckamo i podelimo na dva dela prvi deo prodinstamo na maslinovom ulju da zamiriše pa dodamo očišćenje dagnje i pola veze peršuna sitno naseckano.

Sve zajedno dinstamo oko 8 min, dodamo drugu polovinu belog luka i kus kus a sve zajedno prelijemo sa 300 ml vode po potrebi pobiberimo i dosolimo i krckamo 2-3 min da kus-kus omekne. Po potrebi dodamo još malo vode ali nesme biti previše softa.

Kuskus sa dagnjama serviramo uz pomoc kalupa a odgore ga pospemo sveže pecenim usitnjenim bademima.

Savet