

Kuskus z bučkami



Priprava:

Kuskus pripravite po navodilih na embalaži. Namesto z olivnim oljem, ga lahko zabelite tudi z maslom.

Bučke in por očistite, operite in narežite na tanka kolesca.

Na nekaj žlicah olja popražite cel strok česna, nato ga odstranite in dodajte bučke in por. Na šibkem ognju pražite (oziroma pokrijte in počasi dušite) toliko časa, da se zelenjava zmešča, vmes pa po potrebi prilijte malo vode.

Začinite s soljo in poprom.

Ko skoraj vsa tekočina povre, dodajte kuskus, zmešajte in pražite še nekaj minut.

Odstavite, potresite s peteršiljem in jed je pripravljena.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine:

- 25 dag kuskusa
- olivno olje
- 40 dag bučk
- 20 dag pora
- 1 strok česna
- sol
- poper
- peteršilj