

פתיתים של קיץ



רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל סגול קטן, קצוץ דק
- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס מבושלים לפי הוראות היצרן
- 1/2 2/1 כוס אפונה קפואה
- עגבנייה קצוצות
- גבעולים בצל ירוק חתוכים לטבעות
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- כפות בורגול מושרה במיץ לימון, או דובדבנים מיובשים
- לפי הטעם מלח גס לפי הטעם
- כפות אגוזי מלך קצוצים גס
- כפות גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים שמן זית במחבת רחבה. מוסיפים בצל ומזהיבים חמש דקות. מוסיפים את הפתיתים המבושלים ומערבבים.
2. מוסיפים את שאר החומרים, מלבד האגוזים ופרמזן, ומערבבים היטב. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
3. מעבירים לצלחת הגשה, מפזרים אגוזים ופרמזן ומגישים.

40 דקות

6 servings 6