פתיתים עם זיתים

רכיבים

- גרם פתיתים אפויים קוסקוס
- גרם זיתי קלמטה מגולענים
- בצל קצוץ
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כפית מלח
- 2/1 1/2 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מניחים את הזיתים (אפשר להמיר את הזיתים לפטריות שמפיניון משומרות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) מבשלים דקה, מכבים את האש ומסננים. חוזרים על הפעולה פעם נוספת.
2. בסיר נקי מזהיבים את הבצל, מוסיפים את הפתיתים ומטגנים קלות מכל הצדדים.
3. מוסיפים את הזיתים, מלח ופלפל לפי הטעם ומים בכמות שתכסה את הכול ועוד קצת. מרתיחים, מקטינים להבה ומבשלים עד שמוכן.
4. גיוונים: אפשר להחליף חלק מהזיתים בפטריות שמפיניון משומרות, שלמות (לפני הבישול יש לסנן את הפטריות מנוזלי השימור, לצקת עליהן מים רותחים ולהשהות כ-3 דקות).

25 דקות

4 servings 4