

ארוחת פתיתים וכל טוב -  
תבשיל פתיתים אפויים וירקות



## רכיבים

- גרם פתיתים אפויים קוסקוס
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה לטיגון
- פלפל אדום מצבעים שונים, חתוכים לקוביות קטנות
- קישוא חתוך לקוביות
- בצל קצוץ דק מאוד
- שיני שום כתושות
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- גרם חזה אווז מעושן פרוס וקצוץ
- בצל ירוק קצוצים דק
- כפות שמיר קצוץ
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. מחממים במחבת גדולה שמן. מוסיפים פלפלים, זוקיני, בצל ושום ומטגנים 10 דקות.
2. מוסיפים את הפטריות ואת חזה האווז המעושן, ומטגנים עוד חמש דקות, בוחשים מדי פעם.
3. מוסיפים את הבצל הירוק, השמיר והפטרוזיליה, מתבלים במלח, פלפל ואבקת תיבול. מערבבים ומסירים מראש.
4. מכינים את הפתיתים לפי ההוראות שעל האריזה, מוסיפים לסיר את תערובת הירקות, מערבבים ומגישים.

20 דקות

6 servings 6