

קוסקוס רויאל



רכיבים

- שקיות קוסקוס בינוני 350 גר אסם
- גזר
- קישואים חתוכים לקוביות גדולות
- נתחי דלעת
- בטטה
- ראש כרוב
- תפוח אדמה
- זר סלרי קצוץ
- ראש סלרי
- כוס גרגירי חומוס
- כף קינמון טחון
- מקל קינמון טחון
- כפות סוכר לבן
- כוס צימוקים
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- שזיף מיובש
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מכינים את הקוסקוס לפי ההוראות בגב האריזה, מכסים במגבת ומניחים בצד.
2. מסדרים את הירקות בסיר ומפזרים מעליהם את התבלינים, הצימוקים, גרגירי החומוס והשזיפים.
3. מכסים במים ומביאים לרתיחה כ-10 דקות.
4. מנמיכים את האש ללהבה נמוכה ומבשלים כשעה וחצי עד התרככות הירקות.
5. מסדרים את הקוסקוס בקערת הגשה עמוקה, יוצרים במרכז גומה ומסדרים בה את הירקות, גרגירי החומוס והרוטב.

135 דקות

6 servings 6