בישולים

מרק לקוסקוס

רכיבים

- בצל קצוץ
- גזר חתוכים לרבעים
- 2/1 1/2 קילוגרם בשר חזה הודו חתוך לקוביות
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- חבילה רסק עגבניות קטנה
- כפית קינמון טחון
- כפית כמון טחון
- כפית כורכום
- כפית מלח
- כוס גרגירי חומוס מבושלים מבושל

הכנה

1. מטגנים את הבצל וקוביות הבשר, עד להזהבה.
2. מוסיפים את הגזר ותפוחי האדמה, וממשיכים לטגן תוך כדי ערבוב.
3. מוסיפים את גרגירי החומוס המבושלים, רסק עגבניות והתבלינים, מוסיפים מים ומביאים לרתיחה.
4. מבשלים על אש קטנה, עד שהכל מתרכך כ-60 דקות.

105 דקות

6 servings 6