

קוסקוס עם ירקות צבעוניים



רכיבים

- חבילה קוסקוס בינוני 350 גר אסם
- כפות שמן זית
- בצל קצוץ
- שיני שום קצוצות
- פלפלים אדומים חתוך לרצועות
- פלפל צהוב חתוך לרצועות
- 1/2 2/1 ברזקולי
- גבעולים סלרי (עם העלים) קצוצים דק
- בטטה גדולה קלופה וחתוכה לקוביות קטנות
- כוס מרק עוף אמיתי ר.טבעיים או ירקות, (ברזר שמאבקה)
- כפית כורכום
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מכינים את הקוסקוס לפי ההוראות שעל האריזה.
2. מזהיבים בסיר רחב את הבצל בשמן. מוסיפים את השום ומערבבים.
3. מוסיפים את יתר הירקות ומטגנים אגב ערבוב שלוש דקות.
4. מוסיפים את המרק והכורכום, מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים עד שהירקות רכים. טועמים ומתקנים תיבול במלח ופלפל.
5. מגישים לשולחן צלחת גדולה עם הקוסקוס וצלחת עם תבשיל הירקות. כל סועד מרכיב לו את המנה שלו לפי הכמויות והיחס שמתאימים לו.

40 דקות

6 servings 6