

פתיתים - מתכון בסיסי



רכיבים

- כוסות פתיתים אפויים קוסקוס
- 1/2 2/1 כוסות מים רותחים
- בצל גדול
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם

הכנה

1. מחממים שמן בסיר קטן ומטגנים בצל עד שמזהיב על אש בינונית.
2. מוסיפים את הפתיתים, מתבלים במלח, פלפל לפי העין והטעם.
3. מוסיפים מים רותחים. מכסים את הסיר מנמיכים את הלהבה וממתינים כ-5-7 דקות, עד שהפתיתים הופכים לרכים.

15 דקות

4 servings 4