רוֹטב לקוסקוס - מתכון של דידי דמרר

רכיבים

- כפות שמן קנולה
- בצל בינוניים, חתוכים לריבועים בגודל כ-2 ס"מ
- גזר קלופים ופרוסים לטבעות בעובי 1 ס"מ
- תפוח אדמה בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות בגודל 2 ס"מ
- עגבנייה חתוכה לשמיניות
- כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כמון טחון
- כפית כורכום
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון (חשוב מאוד!)
- 1/2 2/1 כוסות גרגירי חומוס
- כפות רסק עגבניות
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- גרם בשר שווארמה חתוכה לחתיכות קטנות
- כוסות מים

הכנה

1. מחממים בסיר בינוני את השמן ומטגנים בו קלות את הבצל, הגזר ותפוחי האדמה, כשתיים-שלוש דקות, עד שהבצל מתחיל להזהיב בקצוות.
2. מוסיפים את העגבנייה, ומערבבים. מוסיפים את התבלינים, החומוס, רסק העגבניות, המלח, הפלפל והבשר. מערבבים ומוסיפים מיד את המים, כי התבלינים נשרפים מהר מאוד.
3. כשהתערובת רותחת, מכסים את הסיר וממשיכים לבשל על אש נמוכה עוד 25 דקות.
4. שמים במרכז הצלחת תלולית קטנה של קוסקוס, ועליה שמים מנה מהתבשיל עם הרבה רוטב. בתיאבון!

61 דקות

5 servings 5