

קוסקוס חגיגי לסוכות



רכיבים

- חבילות קוסקוס בינוני 350 גר אסם
- קילוגרם בשר כתף (מספר 5)
- בצל סגול מקולפים וחתוכים לרבעים
- גזרים מקולפים וחתוכים לקוביות גדולות
- גבעולים סלרי קצוץ קצוצים
- גרם משמש מיובש
- גרם שזיפים מיובשים ומגולענים
- גרם צימוקים
- כפות דבש
- ליטר מים
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית בהרט
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי אסם

הכנה

1. מכינים את הקוסקוס לפי ההוראות שעל האריזה.
2. מחממים מעט שמן בסיר גדול על אש גבוהה, וצורבים את קוביות הבשר להשחמה קלה מכל צד. מעבירים את הקוביות הבשר לקערה.
3. מוסיפים לסיר את הבצל, הגזר והסלרי ומטגנים עד להשחמה קלה.
4. מוסיפים את המים, את התבלינים הדבש הסויה והפירות היבשים.
5. מוסיפים את קוביות הבשר, מביאים לרתיחה.
6. לאחר רתיחה מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה במשך שעתיים לפחות.
7. מגישים בתוספת קוסקוס, מפזרים מעל פטרוזיליה קצוצה.

120 דקות

6 6