

# Kuskus Casablanka

Kuskus to podstawowy produkt w wielu rejonach Afryki Północnej. Podaje się go z duszonymi, kolorowymi warzywami i mnóstwem pysznego sosu, a doprawia tradycyjnym, pikantnym sosem chili zwanym harissa.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

85 minut

## LICZBA PORCJI:

8

---

## SKŁADNIKI:

300 g kuskusu

150 g rodzynek

1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego

2 łyżki świeżej kolendry, posiekanej

1 łyżka świeżo wyciśniętego soku z cytryny

sos chili

szczypta cynamonu

1–2 łyżki wody z kwiatów pomarańczy

## DUSZONE WARZYWA

3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin

2 duże cebule, posiekane

4 ząbki czosnku, posiekane  
4 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego  
1 łyżeczka chili w proszku  
po 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu, kurkumy, goździków,  
kolendry i imbiru  
400 g pokrojonych pomidorów z puszki  
1,5 l wywaru warzywnego ugotowanego bez soli  
225 g dyni, pokrojonej na kawałki  
1 mały batat, pokrojony na kawałki  
2 łodygi selera naciowego, pokrojone w plasterki  
1 marchewka, pokrojona na kawałki  
1 rzepa, pokrojona na kawałki  
100 g fasoli mamut, pokrojonej na krótkie kawałki  
pieprz  
1 cukinia, pokrojona na kawałki  
400 g cieciorzki z puszki, odsączonej i wypłukanej

#### **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Przygotować duszone warzywa. Rozgrzać oliwę w dużym rondlu. Wrzucić cebulę oraz połowę czosnku i lekko podsmażyć. Dodać mielony kmin rzymski, chili, cynamon, kurkumę, goździki, kolendrę i imbir. Wymieszać i smażyć kilka minut.
- 2) Dodać pomidory, wywar, dynię, batat, seler naciowy, marchewkę, rzepę i fasolę. Doprawić pieprzem. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i dusić warzywa 15–20 minut, aż lekko zmiękną.
- 3) Dodać cukinię, cieciorzkę i resztę czosnku. Gotować jeszcze 15 minut, aż warzywa będą miękkie.
- 4) Włożyć kuskus i rodzynki do dużej miski. Zalać 150 ml wrzątku i wymieszać. Odstawić na 5 minut.
- 5) Kiedy warzywa będą już uduszone, nalać z rondla 500 ml gorącego sosu do kuskusu. Przykryć i odstawić jeszcze na 10 minut. Przykryć rondel z warzywami i zdjąć z ognia.

Odstawić i trzymać w ciepłe.

6) Przygotować sos harissa. Nalać 175 ml gorącego wywaru do małej miski i dodać kmin rzymski, posiekaną kolendrę oraz sok z cytryny. Wymieszać i doprawić sosem chili.

7) Spulchnić kuskus widelcem i wyłożyć go na półmisek lub do dużej miski. Posypać cynamonem i skropić wodą z kwiatów pomarańczy.

8) Nałożyć trochę warzyw na kuskus, a resztę podać osobno. Pikantny sos harissa podać w sosjerce.

#### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 315 kcal, 10 g białka, 6 g tłuszczów w tym 1 g NKT, 0 mg cholesterolu, 57 g węglowodanów w tym 22 g cukrów, 6 g błonnika, 146 mg sodu