

Kozice s hariso

30—35 Min

Priprava

1. Na ponvi segrejte oljčno olje, dodajte oljčno olje, bučke in rdečo papriko. Pecite 5 minut na srednjem ognju. Medtem pripravite harisino pasto. Mešanico harisa zmešajte z dvema žlicama oljčnega olja.
2. V ponev dodajte paradižnik, harisino pasto, sesekljan česen in koriander in vse skupaj pecite še 15 minut, da se zelenjava fino zmehča.
3. Zmanjšajte ogenj in dodajte kozice. Pecite 4 minute.
4. Medtem dajte kuskus v lonec in dodajte limonino lupinico. Prelijte z 125 ml vrele vode, pokrijte in pustite stati 5 minut. Potem premešajte z vilicami.
5. Mandlje na hitro popecite na suhi vroči ponvi.
6. Kozice servirajte na kuskusu, čez potresite mandlje, zraven pa dodajte žlico jogurta.

Sestavine 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2	Mladi čebuli
1	Rdeča paprika
1	Bučka
1 strok	Česna
200 g	Paradižnika
150 ml	Zelenjavne jušne osnove
225 g	Olupljenih kraljevih kozic
100 g	Kuskusa
	Lupina pol limone
Pest	Svežega koriandra
10 g	Mletih mandljev
2 žlički	Grškega jogurta
	Oljčno olje
Žličke	Harisa
	Morska sol jodirana
	Poper črni celi
1 žlička	Česen zrnasti