



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6 kom	Portabello gljiva
60 g	Kus-kusa
1 jušna žlica	Soka od limuna
1 šalica	Svježe metvice i peršina
1 kom	Žuta paprika
1 kom	Mladi luk
1.5 čajne žličice	Maslinovog ulja
2 jušne žlice	♦ Grill Smoked

Portabello gljive punjene dimljenim kus-kusom

⌚ 40—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Kus-kus prekrijete kipućom vodom začinenom 1 žlicom Kotányi Grill Smoked mješavine začina te poklopite zdjelu i ostavite da odstoji par minuta.
- 2 Papriku i mladi luk narežite na sitne komade i pomiješajte s ohlađenim kus-kusom te dodajte svježeg limunovog soka.
- 3 Uklonite listove metvice i peršina sa stabljike i sitno nasjeckajte, zatim ih pomiješajte s kus-kusom.
- 4 Portobello gljive operite i uklonite im stabljiku te ih izdubite. Pomiješajte maslinovo ulje s Kotányi Grill Smoked mješavinom začina i premažite gljive.
- 5 Izdubljene gljive napunite kus-kusom i pecite na zagrijanom roštilju ili pećnici oko 15 minuta.

