



Пълнени гъби Портобело с опушен кус-кус

🕒 40–45 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе кус-куса както е показано на опаковката и овкусете с 1 с.л. ВВQ Пушено.
- 2 Нареджете чушката и зеления лук на малки парченца и разбъркайте в кус-куса. Добавете лимонов сок.
- 3 Почистете ментата и магданоза от клонките и нарежете фино. Изсипете в кус-куса.
- 4 Измийте гъбите, махнете пънчетата и изгребете малко от вътрешността, така че да се получат купички. Разбъркайте 1 с.л. ВВQ Пушено с малко зехтин и намажете гъбите.
- 5 Напълнете ги с кус-кус и пригответе на грил или във фурна за 15 минути.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Гъби Портобело (големи)
60 g	Кус-кус (марокански, гребен)
1 с.л.	Лимонов сок
1 чаша	Прясна мента и магданоз
1	Жълта чушка
1 стрък	Зелен лук
2 с.л.	♦ ВВQ Пушено
	Зехтин

