

# ANIA STARMACH

## Kuskus po marokańsku

### Co kupić?

- 600g jagnięciny (najlepiej z łopatki)
- 200g kuskusu
- 500ml bulionu warzywnego
- 300ml passaty pomidorowej
- 100ml gęstego jogurtu naturalnego
- 2 cebule
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki płatków migdałów
- 2 łyżki rodzynek
- 2 łyżki suszonych śliwek
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki oleju do smażenia
- garść świeżej mięty
- cynamon
- imbir mielony
- słodka papryka
- ostra papryka
- kurkuma
- szafran
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

# ANIA STARMACH

1. Jagnięcinę pokrój w grubą kostkę, w miseczce wymieszaj przyprawy (pół łyżeczki każdej z nich), a następnie mięso obtocz w tych właśnie przyprawach.
2. Cebulę pokrój w piórka, przysmaż na oleju, dodaj mięso, obsmaż ze wszystkich stron.
3. Dodaj bulion (przepis znajdziesz tutaj) i gotuj około 30 minut. Po tym czasie dodaj passatę pomidorową, śliwki, rodzyunki. Dopraw do smaku, gotuj około 45–60 minut.
4. Kuskus wymieszaj z oliwą, dodaj sól, gotuj na parze przez kilka minut (możesz też zalać go niewielką ilością wody).
5. Gotowy sos z jagnięciną podawaj z kuskusem, miętą, jogurtem, miodem i płatkami migdałów.