



GARNITURĂ DE CUȘCUȘ DE MERE CU LĂMÂIE



4 PORȚII

INGREDIENTE

120 ml supă bază de legume
 100 ml de suc de mere
 1 crenguță de citronella
 3 frunze de limetă
 1 măr mare
 1 lingură de unt clarificat
 1 ceapă verde tocată
 200 gr cușcuș instant
 1 lingură de unt
 1 linguriță de frunze de coriandru tocate

Pentru garnitură:
 coajă de limetă

MOD DE PREPARARE

Se fierbe supa de legume cu sucul de mere și se adaugă citronela și frunzele de limetă tocate. Se adaugă cușcuș și se fierbe, apoi se oprește plita, dar se lasă oala acoperită încă 20 de minute.

Se spală mărul, se păstrează coaja și se taie cuburi. Se prăjește timp de două minute cu unt clarificat într-o cratiță care nu se lipește. Se scoate cu un polonic și se pune pe-o farfurie. Se spală ceapa verde și se taie în inele. Se prăjește în untul clarificat rămas, se adaugă cușcuș și se lasă la aburi.

Se fierbe din nou supa de legume și se toarnă în cratiță printr-o sită. Încă 5 minute la foc mic, amestecând constant. Se oprește plita și se lasă restul de cușcuș în oala acoperită încă 15 minute. Se adaugă cuburile de măr prăjite și se asezonează cu sare cu ierburi și piper.

Se taie ultima frunză de limetă în fâșii extrem de subțiri și se ornează preparatul, împreună cu coriandrul tocat și coaja de limetă

Idee: Cușcușul este grozav cu pește la aburi și file de pui cu porumb cu sos de cidru de vanilie.