

# Marokanski tažin

## Harisa sos

250 ml paradajz soka  
 $\frac{1}{4}$  kašičice kumina u prahu  
 $\frac{1}{4}$  kašičice korijandera u prahu  
 $\frac{1}{4}$  kašičice čilija s morskom soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
2 g belog luka u granulama

## Kus kus

100 g kus kus-a  
200 ml vode  
50 g suvog grožđa  
 $\frac{1}{4}$  veze sveže nane  
 $\frac{1}{4}$  veze svežeg korijandera  
1 kašika mediteran ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli

## Povrće za tažin

1 patlidžan  
1 manji komorač  
 $\frac{1}{2}$  tikvice  
7 – 8 cvetova karfiola  
150 g kuvanih leblebija  
50 g urmi  
4 kašike mediteran ulja  
 $\frac{1}{4}$  kašičice kuhinjske soli  
 $\frac{1}{4}$  kašičice crnog bibera  
5 g majčine dušice

## Marinada od začinskog bilja za povrće

$\frac{1}{4}$  veze svežeg korijandera  
 $\frac{1}{4}$  veze sveže nane  
 $\frac{1}{4}$  kašičice kuhinjske soli  
1 čen belog luka  
15 g ljute crvene paprike  
50 ml mediteran ulja

## Način pripreme

**Harisa sos:** Sok od paradajza sipati u posudu. Dodati sve suve začine i staviti na ringlu. Kuvati dok se sos ne zgusne.

**Kus kus:** Zagrejati vodu, količinu duplo višu u odnosu na količinu kus kusa. Kada proključa skloniti sa vatre i dodati kus kus. Poklopiti sa poklopcem ili

providnom folijom da se potpari i ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Kašikom promešati skuvani kus kus. Dodati suvo groždje, iseckani svež korijander i nanu, ulje i so. Sve dobro promešati.

**Mešavina povrća:** Patlidžan iseći na četvrtine po dužini, a zatim po unutrašnjem delu zaseći sa vrhom noža. Preliti uljem i dodati i majčinu dušicu. Umotati u aluminijumsku foliju i peći u rerni na 180°C oko 25 minuta. Komorač očistiti, odstraniti tvrde vrhove i iseći na kriške. Začiniti kao i patlidžan i peći u rerni sa folijom.

Tikvicu iseći na veće komade i propržiti na tiganju. Dodati kuvanu leblebiju. Karfiol iseći na manje komade i izblanširati u slanoj, provreloj vodi.

**Marinada od začinskog bilja:** Začinsko bilje i beli luk sitno iseckati. Pomešati zsa mediteran uljem. Dodati ljutu papriku i so.

**Serviranje:** Na dno posude sipati harisa sos. U sredinu staviti kus kus, a oko njega rasporediti pečeno povrće. Posuti urmama, sečenim na pola.