

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.