Mrouzia sa kus-kusom i marokanska salata

Mrouzia sa kremastim kus-kusom

800 g jagnjeće plećke bez kosti
30 ml mediteran ulja
20 g margarina s maslacem
180 g crnog luka
2 kokošje bujon kocke
sitna so
1 kašika Ras el Hanout začina
1 kašičica mlevenog đumbira
½ kašičice bibera
prstohvat šafrana
2 štapića cimeta
40 g blanširanih badema
40 g suvog grožđa
50 g suvih kajsija
50 g meda
1 kašičica mlevenog cimeta
voda

Kremasti kus-kus sa suvim kajsijama i pistaćima

150 g kus-kusa
30 g suvih kajsija
25 g pečenih pistaća
10 g sveže nane
½ limuna
mediteran ulje
sitna so

Marokanska salata od šargarepe sa kuminom

350 g šargarepe
20 ml mediteran ulja
20 ml limunovog soka
2 čena belog luka
1 kašičica mlevenog kumina
½ kašičice dimljene slatke paprike
10 g peršuna
10 g korijandera
5 g nane
sitna so
crni biber mleveni

Način pripreme

Mrouzia: Jagnjeću plećku očistiti od viška masnoće, ali ostaviti tanji sloj koji će tokom kuvanja dati punoću sosu. Iseći na krupne komade. Meso dobro začiniti sa svih strana. U široj šerpi zagrejati Mediteran ulje i margarin s maslacem. Dodati sitno rendani crni luk i kratko propržiti. Dodati začinjeno meso i peći nekoliko minuta sa svake strane, dok ne dobije lepu boju. Dodati štapiće cimeta i bademe, a zatim i bujon, toliko da skoro prekrije meso. Poklopiti i kuvati na veoma blagoj vatri oko 2 do 2,5 sata, dok plećka ne postane potpuno mekana. Dodati suvo grožđe, suve kajsije, med i mleveni cimet. Kuvati još 10–15 minuta bez poklopca, dok sos ne postane gust i sjajan i ne obloži meso.

Kremasti kus-kus: Preliti vrelu vodu preko kus-kusa. Poklopiti i ostaviti 5 minuta. Viljuškom rastresti zrna. Dodati sitno seckane suve kajsije. Umešati grubo seckane pistaće. Na kraju dodati sitno seckanu nanu, sok od limuna, Mediteran ulje i so po ukusu. Lagano promešati.

Marokanska salata: Šargarepu oljuštiti i iseći na deblje kolutove ili štapiće. Kuvati u blago posoljenoj vodi 6–8 minuta, tako da ostane blago hrskava. Ocediti i ostaviti da se prohladi. Dodati mediteran ulje, limunov sok, sitno rendani beli luk, kumin, dimljenu papriku, so i biber. Dobro promešati. Na kraju umešati sitno seckani peršun, korijander i nanu. Ostaviti desetak minuta da se ukusi povežu.

Serviranje: Na sredinu velikog tanjira staviti prsten od kus-kusa. Preko položiti komad sporo kuvane jagnjeće plećke. Obilno preliti gustim sosom sa suvim grožđem, kajsijama i bademima. Sa strane servirati marokansku salatu od šargarepe. Dekorisati korijanderom.