

Seme komorača

Ragu od kobasica sa pečurkama i semenom komorača

500 g svinjskih kobasica bez omota
2 kašike suncokretovog ulja
1 šargarepa
3 mlada luka
2 čena belog luka
100 g šampinjona
so
1 kašičica origana
1 kašičica semena komorača
400 ml paradajz pelata
1 kašika kečapa

Način pripreme

Zagrejati ulje u šerpi odgovarajuće veličine, pa dodati rendanu šargarepu, sitno seckan mladi i beli luk, sitno seckane pečurke. Propržiti sve na tihoj vatri i posoliti. Kada povrće omekša dodati origano i seme komorača. Dodati kobasicu prethodno izvađenu iz omota. Dobro promešati i upržiti, pa dodati pelat, kečap, još malo soli i 100 ml vode. Ostaviti da se krčka na tihoj vatri do željene gustine, uz povremeno mešanje.



Kus kus salata

300 g skuvanog kus kusa
1 šargarepa
1 crvena paprika
 $\frac{1}{4}$ praziluka
3 kašike kuvanog kukuruza
3 kašike kuvanog graška
 $\frac{1}{2}$ komorača
1 veza peršuna
 $\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
1 limun
2 kašičice semena komorača
2 kašike ulja sa ukusom začinskog bilja
himalajska so

Način pripreme

Iseckati papriku, crveni luk i šargarepu na sitne kocke i ubaciti u posudu sa skuvanim i prohladenim kus kusom. Komorač sitno iseckati, peršun list takođe, a praziluk iseći ukoso na kolutove i sve dodati u posudu sa kus kusom. Ubaciti skuvan i oceden kukuruz i grašak. Začiniti sokom jednog limuna. Semenke komorača izgnječiti u avanu u prah i dodati u posudu, ali dodati i prstohvat celih semenki. Dodati ulje sa ukusom začinskog bilja i promešati. Posoliti.

Servirati kus kus i ragu od kobasice, pa posuti sitno seckanim peršunom.