

# 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.