



## Кус-Кус салата од печен зеленчук и биено сирење

Кус-Кусот треба да биде основен производ на вашата листа за пазарење - здрав и едноставен за подготовка - многу брзо можете да подготвите салата за на работа или пак семеен оброк за 10 минути.



### Состојки:

- 1/2 тиквичка
- 1 модар патлиџан
- 1 гранка шери домати
- Една рака чешниња лук
- 1 бел кромид
- 300 грама биено сирење
- 500 грама Кус-Кус

### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер, маслиново масло и вода

### Чекор 1

Време е за сечкање: Исечкајте ги зеленчукот и сирењето на големи парчиња.

Ставете ги во Ростер тавата со маслиново масло и зачини и печете ги 25 минути на 160 степени или пак додека сирењето да добие златна боја.

### Чекор 2

Ставете го Кус-Кусот во длабок сад, зачинете го, додадете маслиново масло и полијте со зовриена вода.

Смесата покријте ја со крпа и оставете ја така 5 минути.

Со вилушка раздробете го Кус-Кусот на зрна.

### Чекор 3

Измешајте го Кус-Кусот со печениот зеленчук и сирењето.

Најгоре додадете ги печените главици лук и шери доматите.

### Совет

Тврдото сирење е одлично за печење бидејќи така се засилува неговиот вкус и ја прави салатата послена.

На крај кога ќе мешате не заборавајте да ги прелиете и соковите кои ги испуштиле зеленчукот и сирењето на дното од тавата.



**Користени производи:**



**Ростер**



**Садови за матење**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)