

Húsgombócok marokkói stílusban



50 perc

Ez valami fenséges lett! A rengeteg jobbnál-jobb fűszer igazi élményt ad, amihez nagyon jól illik a gránátalma gyümölcsös íze. A kuszkusznál jobb köret nem is illene hozzá.

Hozzávalók:

50 dkg darált hús	4 – 5 gerezd fokhagyma	1 kávéskanál őrölt koriander	200 g kuszkusz
2 db sárgarépa	2 evőkanál olaj	1 kávéskanál római kömény	½ kávéskanál sáfrány
1 csicseriborsó konzerv	3 - 4 evőkanál paradicsomszós	1 kávéskanál őrölt fahéj	0,5 l alap lé
1 db gránátalma	1 kávéskanál só	1 kávéskanál őrölt kardamom	
½ lime	½ kávéskanál őrölt bors	2 merőkanál alap lé	
1 nagy fej vöröshagyma	½ mokkás kanál chili por		

Elkészítés:



1 A darált húst egy tálban összekeverjük az apróra vágott hagyma felével, 1 gerezd zúzott fokhagymával, a só felével, borssal, chilivel.



2 Egyforma méretű kis gombócokat formálunk belőle, és forró olajon körben lepirítjuk. Megszórjuk a fűszerekkel: koriander, római kömény, őrölt fahéj, őrölt kardamom.



3 Rátesszük a maradék hagymát, a fokhagyma gerezdeket, a hasábokra vágott sárgarépát, felöntjük 2 evőkanál alap lével, a fél lime levével. Lefedjük, és a sütőben 180C-on fél órát pároljuk.



4 Leszűrjük a csicseriborsót, és ráöntjük a gombócokra, hozzátesszük a paradicsomlét és fedő nélkül visszatesszük a sütőbe, 200 C-on kb. 15 percre.



5 Közben a kuszkuszt egy hőálló tálba tesszük, rászórjuk a sáfrányt, és felöntjük a forró alap lével.



6 Összekeverjük és lefedve megvárjuk, míg megpuhul kb. 5 perc alatt.