



## Couscous marocan cu vita

### Ingrediente

- 400 g Cuscus
- 400 ml Apa
- 200 g Bacon
- 150 g Carne tocata de vita
- 170 g Ceapa
- 1 lingurita Boia dulce
- 1 lingurita MAGGI Felul Doi Legume
- 30 g Pasta de tomate
- 50 ml Ulei de masline

### Instructiuni

1. Se lasa la umflat couscous-ul impreuna cu MAGGI Felul Doi Legume in apa clocotita.
2. Se pune la calit baconul.
3. Se adauga ceapa tocata matunt peste bacon si se lasa pana devine translucida.
4. Se adauga carnea tocata de vita si se caleste pana se evapora apa lasata de carne.
5. Se adauga pasta de tomate si boiaua si se amesteca bine.
6. Se toarna couscous-ul fiert peste amestecul de carne , se amesteca si se mai lasa aprox. 10 minute pe foc.
7. Serveste imediat, cat inca e cald, cu verdeata presarata deasupra, dupa preferinte.

### Nutritie

Carbohidrați	82.87 g
Energie	595.09 kcal
grăsimi	16 g
Proteină	28.12 g

53 Min

4 Portii