



## Рибни филета

---

1. Смесете **2-3 с.л. Chermoula spice mix** с мазнина, разбъркайте и направете марината.
2. Посолете 4 филета риба и ги намажете обилно с маринатата от горе.
3. Полейте ги с малко мазнина и печете на загрята на 200°C фурна до готовност (15-20 минути според дебелината им).
4. Подсолете 200 г кус кус и го залейте с вряла вода. Похлупете и задушете според инструкциите на опаковката. Когато е готов и е поел водата разбъркайте с вилица, добавете ситно нарязан магданоз и лимонов сок. Сервирайте с изпечената риба. По желание поръсете с още магданоз и/или кориандър.

## Патладжан с булгур

---

1. Разрежете два патладжана на половина след което им направете прорези във вътрешността му в двете посоки без да стигате до кожата.
2. Смесете **2 с.л. Chermoula spice mix** с мазнина, разбъркайте и направете марината.
3. Посолете патладжаните, намажете с маринатата от горе и с малко мазнина. Печете в загрята на 200°C докато омекнат (около 40 минути).
4. Залейте 200 г салатен булгур с гореща вода, посолете и задушете. Когато омекне смесете със ситно нарязан магданоз и/или кориандър, лимонов сок и още сол ако е необходимо.
5. Сложете слой от булгура върху изпечените патладжани, върху него добавете по 2-3 с.л. цедено (гъсто) кисело мляко на всяка половинка патладжан.
6. Финално поръсете със запечени бадеми и пресен кориандър или магданоз.