

# מנה ראשונה (1)

## פטריות פורטובלו מחולאות בקוסקוס

- 1 פטריית פורטובלו בגודל ביוני
- 2 כמות גדושות או יותר של קוסקוס
- מעט מלח גס
- שמן שומשום שחור
- פלפל חריף ירוק טרי
- חופן צימוקים
- 1 בצל קטן
- שמן זית

### 1 שן שום

להגשה:

מלח גס

קוויאר אדום או שחור

מכינים את הקוסקוס על פי הוראות היצרן. את הפטרייה לא מבשלים, שוטפים היטב, מוציאים את הרגל של הפטרייה, קוצצים דק את השום והבצל, ואת רגל הפטרייה חותכים לקוביות קטנות. מחממים במחבת שמן זית בכמות נדיבה ומאדים את הפטרייה, את הפלפל החריף לא בשל-מותו, חתוך לעיגולים, ומוסיפים פלפל במשורה שלא יהיה חריף מדי. מקררים.

בעזרת הידיים ממלאים את הפטרייה בקוסקוס בצורת עיגול או בצורה קונוסית. שופכים מעל את השמן עם הצימוקים, הפלפל החריף והבצל והשום. מזליפים מעט שמן שומשום שחור ומעל לכל מוסיפים חופן של קוויאר. מניחים על צלחת הגשה, מסביב לפטרייה מפזרים את שאריות הצימוקים המטוגנים ומסביב להם מפזרים מלח גס ומגישים.