**Тыквенный суп с кускусом**

Лёгкий, ароматный суп с крупой кускусом. Понравится тем, кто любит восточную кухню.

* [Вода](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/351/) — 1,5 л
* [Тыква](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1827/) — 150 г
* [Морковь](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131/) (небольшая) — 1 шт
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) — 1/2 шт
* [Картофель](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/763/) (средний) — 2 шт
* [Куркума](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/929/) — 1/2 ч. л.
* [Зира](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/665/) — 1/2 ч. л.
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (горошек) — 6 шт
* [Лист лавровый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4460/) — 1 шт
* [Масло подсолнечное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2227/) — 2 ст. л.
* [Кускус](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/7376/) — 1/2 стакана (или 1/3 стакана, если не любите густой суп)

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\user\Desktop\НАТАША\Рецепты\Мои\DSC_6761.JPG | Наливаем в кастрюлю воду и ставим на огонь, доводим до кипения. Картофель и тыкву режем небольшими кубиками. Отправляем в кипящую воду. |

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\user\Desktop\НАТАША\Рецепты\Мои\DSC_6769.JPGC:\Users\user\Desktop\НАТАША\Рецепты\Мои\DSC_6766.JPG | Лук и морковь пассеруем на растительном масле, добавляем в суп.  Овощи варим 15-20 минут до готовности. Готовим специи и отправляем их в кастрюлю. |

Варим 3-5 минут и вынимаем лавровый лист из кастрюли. Снимаем с огня и всыпаем кускус. Накрываем крышкой и даём ему запариться.

Приятного аппетита!!!