



1

Говядину нарежьте кубиком 2x2 см и замаринуйте в перечном соусе, добавьте 1 ч. л. растительного масла. Посолите и поперчите. Оставьте мариноваться на 7-10 минут.



2

1/2 часть лука и перца нарежьте крупными дольками. Поочередно нанизайте на шпажки говядину и овощи.



3

Кускус залейте кипятком, на 1.5 см выше уровня крупы, посолите, накройте фольгой или крышкой и дайте настояться 13-15 минут.

Оставшиеся овощи порежьте мелко.

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте на сковороде овощи, помешивая, 2-3 минуты. Посолите и поперчите.



4

Разогрейте отдельную сковороду или сковороду-гриль. Обжаривайте шашлычки по 3-4 минуты с каждой стороны на среднем огне.



5

Овощи смешайте с кускусом, шашлычки снимите со сковороды и подавайте к столу.