



Kuskus



Kuskus je jednou ze základních potravin severoafrické kuchyně. Jedná se o drobnou těstovinu, která se nemusí vařit. Při přípravě ji stačí pouze zalít vroucí vodou nebo vývarem a nechat odstát. Pro svou jednoduchou a rychlou přípravu tak získává na oblíbenosti. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: pšeničná krupice hrubá.

Návod k přípravě: Kuskus zalijeme dvojnásobným množstvím vroucí ochucené tekutiny, přikryjeme pokličkou a necháme stát 5-7 minut. Promícháme.

Doporučení: Do ochucené tekutiny můžeme přidat olivový olej nebo máslo.