

Kuskus nasladko po sicilsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Rozinky 50 g
- cointreau 100 ml
- Akátový med 2 lžíce
- Pomerančová šťáva 1 ks
- Javorový sirup 3 lžička
- Mandle se slupkou 50 g
- Skořice 1.4 lžička
- Kuskus 250 g
- Arašídový olej 2 lžíce
- Vroucí osolená voda 250 ml
- Jádra z pistácií 50 g
- Datle bez pecek 50 g
- Čokoláda na vaření 50 g
- Med 50 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 50 g rozinek namočte do 100 ml cointreau. Smíchejte 2 lžíce akátového medu, šťávu z 1 pomeranče a 3 lžičky javorového sirupu. Opražte 50 g mandlí se slupkou, rozdrťte, část přidejte ke směsi spolu s ¼ lžičky skořice. 250 g kuskusu zalijte ochuceným medem, rukama propracujte.

2 Zpracujte 2 lžíce oleje z arašídů. Nechte hodinu odležet, pak míchejte a pomalu zalijte 250 ml vroucí osolené vody. Nechte zakryté stát. 50 g jader pistácií opražte a podrťte. Nasekejte 50 g datlí bez pecek. Nastrouhejte 50 g čokolády na vaření. Svařte 50 ml medu, šťávu z 1 pomeranče a trochu vody, nechte zchladnout.

3 V kuskusu rozbijte hrudky, vmíchejte rozinky s nálevem, pistácie, datle, zbylé mandle, čokoládu, trochu skořice a strouhané bio pomerančové kůry. Pokapejte medovým sirupem.