

Domácí kuskus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- sůl 1 ks
- koření 1 ks
- **podle potřeby**
- vejce 1 ks
- pšeničná krupice 1 ks
- olej 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maroko

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánvi rozpálíme olej a do něj vložíme krupici. Berbeři používají prosnou, já používám pšeničnou. Krupici za stálého míchání necháme zhnědnout a potom zalijeme vodou, aby byla na prst nad krupicí. Vaříme, dokud se voda neodpaří a zrníčka krupice jdou od sebe. Vznikne nám polotovar, který se dá dále zpracovat na slano nebo na sladko.

Na sladko smícháme kuskus s rozšlehanými vejci a cukrem. Vzniklou směsí potřeme plech pokrytý pečícím papírem a pečeme 15 - 20 minut. Na slano kuskus osolíme a okořeníme.

Domácí kuskus na sladko podáváme jako cukroví. Kuskus na slano používáme jako přílohu. Můžeme ještě vmíchat vejce a vytvoříme kuličky nebo placičky, které upečeme v troubě, také se používají jako zavářka do polévky.