

Orechový kuskus s hrozienkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuskus vsypeme do misky a pripravíme podľa návodu na obale. Zalejeme vriacou vodou a pridáme kúsok masla. Prikryjeme pokrievkou a necháme napučať.

Medzitým si nasekáme orechy, pripravíme mleté orechy (30 g) a hrozienu. Do kuskusu vmiešame oboje orechy, hrozienu, kôru a mletú škoricu. Pomocou vidličiek premiešame a osladíme cukrom. Orechový kuskus s hrozienukami dáme na tanieru alebo do misiek a pokvapkáme rozpusteným maslom. Podávame ako teplý hlavný chod.

Ingrediencie

- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Hrozienuka** - 15 g
- **Maslo** - 20 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Kuskus** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

