

Aromatyczny kuskus z przyprawami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 25 Stycznia 2013r. o 13:58

Tagi: kasza, kuskus

Rodzaj dania: kasza, ryż

Rodzaj kuchni: fusion

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kasza kuskus	100	g	dodatki
sok z pomarańczy	3	łyżka	owoce
kolendra świeża	1	łyżka	przyprawy i zioła
rodzynki	1	łyżka	dodatki
orzechy nerkowca	1	łyżka	dodatki
przyprawa marokańska	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płyny i sosy
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Kaszę kuskus mieszam ze wszystkimi składnikami i zalewam gorącą wodą prosto z czajnika, tak aby woda sięgała na około 1,5 centymetra powyżej kuskusu. Naczynie z kaszą przykrywam talerzykiem i pozostawiam na około 5 minut, aż cały płyn wsiąknie. Następnie zdejmuję talerzyk, mieszam kuskus widelcem i łączę z przyprawami. Kaszę dekoruję natką kolendry i półplastrami pomarańczy. Kuskus podaję zaraz po przygotowaniu.



Dla ilu osób: 2

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: