

Jak zrobić dobrego kus-kusa?

Dodany przez Mike_THE_GR8

Prosty dodatek - kilka wariantów wykonania.

W najprostszej wersji kaszę kuskus przygotowuje się zalewając granulat wodą w proporcji 1:1 i zostawiając w naczyniu pod przykryciem na kilka minut (do wchłonięcia wody).

Ale żeby dodać trochę smaku i aromatu, zamiast czystej wody można zastosować bulion (pół kostki rosołowej na pół szklanki z wodą) - smak jest zupełnie inny.

Można też do wody dodać curry (kuskus wyjdzie w charakterystycznym żółtym kolorze) lub chilli (do dań na ostro).

