

Ořechový kuskus s rozinkami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuskus vsypeme do misky a připravíme podle návodu na obalu. Zalijeme vroucí vodou a přidáme kousek másla. Přikryjeme pokličkou a necháme nabobtnat.

Mezitím si nasekáme ořechy, připravíme mleté ořechy (30 g) a rozinky. Do kuskusu vmícháme obojí ořechy, rozinky, kůru a mletou skořici. Pomocí vidliček promícháme a osladíme cukrem.

Ořechový kuskus s rozinkami dáme na talíře nebo do misek a zakápneme rozpuštěným máslem.

Podáváme jako teplý hlavní chod.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Rozinky** - 15 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

