Cous-cous

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2777 razy.

Cous-cous to kaszka z pszenicy lub prosa. Nazwa pochodzi z arabskiego slowa oznaczajacego 'kruszyc, rozdrabniac'. Zeby zrobic kaszke cous-cous w domu potrzebny jest mlynek zarnowy do robienia maki. nalezy ziarna prosa lub pszenicy skruszyc w nim tak, zeby kazde ziarenko rozpadlo sie na 2-3 czesci. Potem takie skruszone ziarna gotuje sie na parze w tzw couscousssiere - garnku dwuczesciowym, ktory ma w dnie gornej czesci dziurki. kaszka cous-cous ktora mozna u nas kupic jest juz podgotowana, dlatego wystarczy ugotowac ja szybko wrzucajac do wrzatku i odstawiajac natychmiast z ognia. Podawac jak wchlonie wode - jakies 10 minut, wrzucic kawalek masla i zamieszac delikatnie widelcem. Moze na przyszlosc uzywajmy okreslenia kaszka cous-cous, a couscous na potrawe z dodatkami przygotowana z ta kaszka zeby uniknac nieporozumien.

From: annas@shell02.ozemail.com.au (ANNA ZUKOWSKI)