
Cous-cous

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2642 razy.

Cous-cous to kaszka z pszenicy lub prosa. Nazwa pochodzi z arabskiego słowa oznaczającego 'kruszyć, rozdrabniać'. Żeby zrobić kaszkę cous-cous w domu potrzebny jest młynek żarnowy do robienia maki. należy ziarna prosa lub pszenicy skruszyć w nim tak, żeby każde ziarenko rozpadło się na 2-3 części. Potem takie skruszone ziarna gotuje się na parze w tzw. couscoussiere - garnku dwuczesciowym, który ma w dnie górnej części dziurki. kaszka cous-cous którą można u nas kupić jest już przygotowana, dlatego wystarczy ugotować ją szybko wrzucając do wrzątku i odstawiając natychmiast z ognia. Podawać jak wchłonie wodę - jakieś 10 minut, wrzucić kawałek masła i zamieszać delikatnie widelcem. Może na przyszłość używajmy określenia kaszka cous-cous, a couscous na potrawę z dodatkami przygotowaną z tą kaszką żeby uniknąć nieporozumień.

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