

קוסקוס ב-10 דקות



רכיבים

- כוסות סולת
- כוסות מים
- לפי הטעם מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. שופכים 3 כוסות סולת לקערה.
2. בסיר, על להבה גדולה, מרתיחים 3 כוסות מים, אבקת מרק ושמן.
3. לאחר הרתיחה להכניס פנימה תוך עירבוב מתמיד ובהדרגה את הסולת עד שנוצרת עיסה מוצקה מאוד.
4. להעביר את הסיר ללהבה חלשה יותר ולבשל עוד 3 דק' ולא יותר, ללא עירבוב וללא הסרת המכסה!
5. להוריד מהאש ולהשאיר את התערובת בסיר עם המכסה סגור 7 דקות ולא יותר!
6. לאחר 7 דק' בדויק להוריד המכסה והקוסקוס מוכן.
7. להעביר את העיסה דרך מסננת מיוחדת לקוסקוס (נפה).

10 דקות

8 servings 8