

KUSKUS na sladko s KAKI



Přísady:

- 2 kaki Persimon Bouquet
- 1 hrnek = 250 ml kuskusu
- ¼ hrnku rozinek
- vařící voda na zalití
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce lupínků z loupaných mandlí
- 4 lžíce posekaných sušených meruněk (nebo jiné sušené ovoce)
- 1 lžíce mleté skořice
- ¼ lžičky kurkumy
- ½ lžičky mletého zázvoru
- 1 a ½ lžíce medu

Příprava:

Kuskus připravíme dle návodu na krabičce. V jiné misce zalijeme rozinky vařící vodou a necháme 15 minut nabobtnat. Poté rozinky slijeme. Rozehřejeme máslo na pánvi. Přidáme KAKI Persimon nakrájené na kostičky, rozinky, meruňky, koření, med. Lehce orestujeme. Do hotového kuskusu zamícháme připravenou směs. Nakonec posypeme opraženými plátky mandlí.

Dobrou chuť!

