

Kuskusové kuličky

Potřebujeme:

- 250g kuskusu
- sůl
- 500g eidamu
- 5 vajec
- 5 lžiček vegety (kuchárku, ...)
- hrubá mouka
- olej

- příloha: -tatarka
 -zelenina (okurka, paprika, rajče)

Jaké potřebujeme nádobí?

- 3 mísy
- pánev
- vařečka
- struhadlo
- lžička
- prkénko
- nůž
- hrnek
- cedník
- poklice (na mísu)
- váha

Postup:

- v konvici uvaříme vodu
- do mísy připravíme 250g kuskusu
- kuskus zalijeme 5 hrnky horké vody
- kuskus zakryjeme poklicí a měříme 5 minut!!!
- potom slijeme vodu navíc a počkáme, až bude kuskus studený
- zeleninu umyjeme
- zeleninu nakrájíme na malé kousky a dáme do mísy
- zamícháme zeleninu a dáme do lednice
- sýr nastrouháme najemno
- když je kuskus studený, přidáme vejce, sýr a vegetu
- potom přidáme hrubou mouku – „od oka“
- děláme kuličky a obalíme v hrubé mouce
- kuličky smažíme (v pánvi musí být hodně oleje)

(Kuličky papáme s tatarkou a zeleninou 😊)