

## *Kuskus kuglice (i od svacega pomalo)*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kuskus:**

- **50 g** kuskusa
- **1 kašika** rastopljenog margarina
- **75 ml** vode
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **i još 50 ml** vode

#### **Za kuglice:**

- **100 g** marmelade od narandže
- **100 g** mlevenih prženih lešnika
- **2 kašika** mlevenog lana
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera burbon
- **50 g** kandiranih kora narandže
- **150 g** mlevenog oreo keksa
- **sva kolicina** kuvanog kuskusa
- **43 kom** kandiranih trešanja

#### **Ya cokoladnu glazuru za 12 kuglica:**

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **40 g** margarina
- **2 kašika** pavlake za kuvanje

## Za valjanje ostalih kuglica:

- 4 kašikešecera u prahu
- 2 kašikekokosovog šecera

## Priprema

Kuskus prelijte sa jednom kašikom rastopljenog margarina i promešajte.

U maloj šerpi stavite 75 ml vode da provri i prelijte preko kuskusa te poklopite.

Kada kuskus nabubri (5 min), promešajte ga, prelijte sa pavlakom za kuvanje i 50 ml vode.

Kuvajte na laganoj vatri 2 minuta. Pustite da se ohladi.

Kandirane kockice narandžine kore prelijte sa kljucalom vodom i ostavite da nabubre i omekšaju 5 minuta te procedite. U ciniji promešajte marmeladu, lešnik i lan te viljuškom dobro razraditi.

Dodajte mleveni oreo keks, kuvani kuskus, šecer u prahu, vanilin šecer burbon i omekšane kockice kandirane kore od narandže.

Smesu dobro viljuškom razraditi. Nastaviti razrađivati rukama da se dobije kompaktna smesa (nije ni pretvrda ni premekana).

Poslužavnik obložiti papirom za pečenje, Kašicom vaditi smesu i vlažnim rukama formirati kuglice velicine oraha te ih slagati na papir za pečenje. Gotove kuglice ostavite u frižideru da se stegnu. Od navedene smese dobila sam 43 kuglice.

Kod kuće sam imala 12 kandiranih trešanja (a u ducanima nisam uspela nabaviti još kandiranih trešanja) odlucila sam da 12 kuglica punim sa kandiranim trešnjama.

Ostale kuglice sam punila sušenim kajsijama (vadila sam krugove od sušenih kajsija pa razvaljala tanko oklagijom i formirala kuglice).

Kuglice punjene kandiranim trešnjama sam umocila u belu cokoladnu glazuru (koju sam maknula sa vatre).

Kuglice punjene suvim kajsijama sam uvaljala u mešavinu šecera u prahu i kokosovog šecera.

Kako je smesa za kuglice više vlažna nego masna veoma brzo je upila mešavinu šecera u prahu i kuglice nisu ostale bele nego je mestimicno probila crna boja od oreo keksa.

## **Savet**

Kuskus mi se veoma dopada pa sam odlučila istražiti i korišćenje te namirnice u slatkim verzijama. Mislim da sam mojom kombinacijom uspela dobiti veoma ukusne kuglice koje su različitim punjenjem i prelivima dobile potpuno dva različita okusa... meni odlični na oba načina.