

Kuskusova strnjenka z jogurtom in borovničevo omako

SESTAVINE

- 20 dag kuskusa
- 5 dl navadnega jogurta:
- : 8 dag vanilijevega sladkorja
- cimet v prahu
- 5 dag sladkorja
- ingver
- rum
- 6 listov želatine
- 10 dag borovnic
- škrob

POSTOPEK

Kuskus skuhamo v malo sladkani vodi. Odcedimo in ohladimo. V posodo damo jogurt, ohlajen kuskus, začimbe in vse skupaj dobro premešamo. Liste želatine namočimo v hladni vodi in raztopimo nad soparo ter prilijemo v maso med stalnim mešanjem (da ne nastanejo grudice). Modelčke oblijemo s hladno vodo in vanje nadevamo pripravljeno maso. Postavimo jih v hladilnik, da se strdijo.

Na koncu pripravimo še omako. Borovnice skuhamo v vodi, kateri smo dodali cimet, sladkor in rum. Zgostimo jo s škrobom.