

# Kuskus s kuřecím masem

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Kuřecí vývar 300 ml
- Kuskus 200 g
- Sůl 2 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Smetana 100 ml
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Pepr 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a osolíme. Na rozpáleném oleji orestujeme maso, asi 10 minut restujeme. Poté odstavíme.

Kuskus zalijeme vařícím vývarem, necháme 10 minut odstát a přidáme prolisovaný česnek, máslo a necháme pod pokličkou.

Pánev s masem dáme ohřát, přidáme smetanu a prohřejeme. Kuřecí nudličky smícháme s kuskusem a podáváme ozdobené se zeleninou.

