

Kuřecí kuskus II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí horní stehna 6 ks
- Kurkuma 2 lžička
- Garam Masala 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Cibule, jemně nasekaná 2 ks
- Česnek, rozetřený 3 stroužek
- Kuřecí vývar 500 ml
- Zelené olivy 1 hrst
- Citron 1 ks
- Kuskus 250 g
- Petržel 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí kousky omyjte a očistěte. Kurkumu smíchejte s kořením Garam Masala a špetkou soli a v polovině směsi maso obalte. V hrnci rozpalte 1 lžíci oleje a pak na něm z obou stran opečte maso - asi 3 minuty z každé strany. Vyjměte ho z pánve a dejte stranou. Naopak do pánve dejte zbytek oleje

a opečte na něm cibuli. Po asi 8 minutách opékání přidejte česnek a zbytek kořenící směsi a opékejte 1 minutu. Vlijte vývar, přidejte olivy a přiveďte je k varu. Pak do pánve vraťte maso, přiklopte a nechte probublávat 35-40 minut. Pak maso opět vyjměte a udržujte teplé. Do pánve vmíchejte šťávu a kůru z citronu a kuskus. Promíchejte, aby se obalil cibulovou směsí, a zalijte vodou, aby byl ponořený. Přiklopte a nechte 5 minut stát. Vmíchejte asi polovinu petržele, vraťte maso a posypte zbytkem bylinky.