

Glazovaná kuřecí prsíčka po marocku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsních řízků 4 ks
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Řecký jogurt k podávání 1 ks
- **Na marinádu**
- Javorový sirup 3 lžíce
- Harrisa 1 lžička
- Římský kmín 1 lžička
- Šťáva z pomeranče 1 ks
- Kůra z pomeranče 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Kůra z citronu 1 ks
- **Na kuskus**
- Kuskus 150 g
- Máta 1 svazek
- Koriandr 1 svazek
- Manganové čatní 2 lžíce
- Panenský olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Do kuřecích řízků udělejte několik šikmých zářezů. Polovinu pomerančové a citronové šťávy a všechny ostatní přísady na marinádu prošlehejte a osolte. Přidejte kuře, přesuňte vše do pevného sáčku, dobře uzavřete a dejte do chladu marinovat na 24 hodin (kuře lze grilovat i okamžitě).

2 Před grilováním kuře si připravte kuskus. V míse ho zalijte zbývajícím citrusovou šťávou a takovým množstvím vroucí vody, aby byla zrnka těsně potopená. Zakryjte mísu potravinářskou fólií a nechte 10 minut odpočinout. Bylinky pokrájejte nahrubo. Vidličkou pak kuskus načechejte, vmíchejte do něj čatní, olivový olej a bylinky. Osolte a opepřete.

3 Kuřecí prsa grilujte na grilu nebo na grilovací pánvi 5-6 minut po každé straně tak, aby bylo maso propečené. V průběhu grilování je ještě potřete marinádou.

4 Podávejte s připraveným kuskusem a případně i kopečkem jogurtu promíchaného s trochou harrisy.