

Pikantní bylinkovo-mandlový kuskus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Červená cibule 2 ks
- Kuřecí vývar 400 ml
- Šafrán 1 špetka
- Silná chilli paprička 1 ks
- Kuskus 500 g
- Listy koriandru 40 g
- Opražené loupané mandle 50 g
- Datle 1 hrst
- Citronová šťáva 1.2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zatímco upečené kuře odpočívá pod alobalem, dejte do pekáče s vypečenou šťávou cibuli a na plotýnce ji opékejte asi 5 minut doměkka. Mezitím nasypete do vývaru šafrán.

Do pekáče přidejte chilli, minutu míchejte a pak stáhněte z ohně. Přidejte kuskus, vývar a na deset minut přikryjte fólií. Až kuskus nasákne tekutinu, nasypete k němu koriandr, mandle, datle, citronovou šťávu a načechrejte ho vidličkou. Podávat můžete hned, nebo po vychladnutí (v tom případě koriandr přimíchejte až těsně před servírováním, aby neuvadl).