

Rychlé kuře s kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Receptiska



Suroviny

Porce: 2

- kuskus 100 g
- mražený hrášek 100 g
- kuřecí vývar 200 ml
- kuřecí prso 200 g
- rajče-pokrájené 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžička
- sůl a pepř 1 špetka
- Mrkev 1 ks
- Fazolové lusky 1 hrst
- Kukuřice ve slaném nálevu 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prso překrojíme na 2 plátky, okořeníme grilovacím kořením a na pánvi osmahneme.

Kuskus, hrášek, kukuřici, pokrájenou mrkev a fazolkové lusky vsypeme do pánve po osmahnutých plátcích, zalijeme vroucím vývarem a promícháme. Přikryté talířem nebo pokličkou necháme asi pět minut stát. Vmícháme pokrájené rajče, olej a citrónovou šťávu. Ochutíme solí a pepřem.

Podáváme s osmaženými kuřecími plátky