

Indické kuře s kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Slepíčí vývar 400 ml
- Zelené olivy 2 hrst
- Nadrobno nakrájená cibule 2 ks
- Olej 1 ks
- Kurkuma 3 lžička
- Kuskus 400 g
- Pepř 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cuketa 2 ks
- Kuřecí stehna 4 ks
- Garam masala 1 lžíce
- Nadrobno nakrájený česnek 3 stroužek
- Štáva a kůra z citrónu 1 ks
- Nasekaná petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu nakrájíme na půlkolečka a opečeme jí na trošce oleje na pánvi.

Celá kuřecí stehna rozřízneme na vrchní a spodní části. Všech 8 kousků omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme a posypeme polovinou kurkumy a garam masaly. Kousky kuřete opečeme na rozehřátém oleji ve velkém kastrolu s hrubším dnem z každé strany po 3 minuty. Kuře dáme z hrnce pryč a odložíme stranou. Do stejného hrnce přidáme ještě trošku oleje a opečeme na něm cibuli, česnek a potom přidáme zbytek kurkumu a garam masaly a mícháme 1 minutu. Potom vsypeme do hrnce kousky kuřete a zalijeme vývarem tak, aby bylo kuře bylo alespoň trochu ponořené. Dusíme cca 30 minut, dokud bude kuře úplně měkké. Potom kuře opět vyjmeme ven a dáme stranou. Do šťávy která nám zůstala, přidáme citrónovou šťávu a kůru a ochutnáme jí. Přidáme sůl, pepř a pokud je málo výrazná, přidáme klidně i více garam masaly. Šťáva by měla být dost silná a i mírně přesolená, protože kuskus je mdlý a třeba ho ochutit. Vezmeme si větší misku nebo odměrku a přelijeme do ní šťávu z hrnce. Zapamatujeme si, kolik jí bylo a vrátíme ji zpět do hrnce. Přivedeme k varu, přidáme olivy. Do odměrky/misky nasypeme přesně tolik kuskusu, kolik tam bylo předtím šťávy z kuřete. Vařící omáčku dáme stranou ze sporáku, vsypeme kuskus, zakryjeme a po 5 minutách přisypeme petrželku, cuketu a vše dobře promícháme vidličkou. Kuskus servírujeme s kousky kuřete.