

Orestovaný králík s kuskusem a pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vykostěné kusy králičí stehna 2 ks
- pórek 1 ks
- kuskus 150 g
- vývar zeleninový 180 ml
- trocha olej olivový 1 ks
- trocha omáčka sojová 1 ks
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na olivovém oleji orestujeme pórek, na proužky nakrájené králičí maso a přidáme sójovou omáčku, pepř a sůl. Orestované maso podlijeme třemi lžicemi zeleninového vývaru a necháme dusit, dokud maso nezměkne.

Mezitím připravíme kuskus: do zeleninového vývaru nasypeme kuskus, promícháme a necháme ho pět minut odstát.

K orestovanému masu vmícháme kuskus a můžeme nechat i chvilku zapéct.