

Kuskus s kuřecími kousky a zeleninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí maso 3 ks
- Kuskus 250 g
- Rajčata 500 g
- Paprika 500 g
- Cibule 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí stehna položíme do vody, ochutíme (sůl, pepř, petržel, celer, mrkev aj.). Uděláme z nich vývar na polévku. Na oleji osmažíme cibuli. Uvařené kuřecí stehna nakrájíme na kousky a přidáme k usmažené cibuli, zalijeme trochou vývaru (asi dvě naběračky) a vaříme. Do toho za chvíli přidáme na menší kousky nakrájenou papriku a rajčata a chvíli podusíme. Vzniklou směs ochutíme solí a nakonec do ní přimícháme připravený kuskus.