

Salát s kuřetem a kuskusem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuskus 600 g
- Kuřecí maso 400 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sterilovaná kukuřice 150 g
- Salát lollo 1 ks
- Čerstvá petržel na ozdobu 1 hrst
- Sušená rajčata 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuskus uvaříme doměkka v dostatečně osolené vodě.

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opeříme a osmažíme v hluboké pánvi na oleji.

K osmaženému masu přidáme kuskus a promícháme. Pak vsypeme sterilovanou kukuřici a už nevaříme.

Na závěr směs dochutíme solí podle potřeby a necháme vychladnout.

Servírovací talíře vyložíme čerstvým salátem, na něj nanese kuskusovou směs a ozdobíme petrželkou. Na závěr na každý talíř naaranžujeme jedno pokrájené sušené rajče.