

Kari kuskus s brusinkami a mandlemi

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mandlové plátky 1 hrst
- kari 1 lžička
- kuskus 250 g
- kuřecí vývar 0.25 l
- olivový olej 3 lžíce
- sušené brusinky 1 hrst
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuskus smícháme s olejem, přidáme sůl a kari, zalijeme kuřecím vývarem, dobře promícháme a povaříme asi 1 minutu. Musí se vsáknout všechno vývar. Přikryjeme pokličkou a necháme asi 5 minut stát.

Do hotového kuskusu přidáme brusinky a plátky mandlí. Zlehka promícháme.

Kari kuskus s brusinkami a mandlemi můžeme servírovat jako přílohu nebo jako samostatné jídlo třeba na lehkou večeři.