

Jehněčí špízy s kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 100 g
- kuskus 300 g
- olivový olej 4 lžíce
- jehněčí libové maso 400 g
- cibule 2 ks
- šunka vařená 150 g
- bílé víno 1 sklenice
- cherry rajče 200 g
- **podle chuti**
- sůl a pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar masový 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Egypt

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí nakrájíme na asi 2 cm kostky, které umyjeme a osušíme. Kostky namočíme do česnekového oleje a necháme dvacet minut na straně.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na 4 díly. Rajčata umyjeme pod tekoucí vodou a osušíme na kuchyňské utěrce.

Vezmeme si špejle a napíchneme jehněčí kostku, rajče, cibuli a šunku.

Na větší pánvi osmahneme na drobno nakrájenou slaninu, jakmile začne hnědnout vložíme špízy a orestujeme z každé strany. Jakmile se nám špízy zbarvily, podlijeme vínem, které necháme vypařit. Teplotu snížíme, pánvici se špízy přikryjeme a dusíme alespoň 20 minut. Dle potřeby trochu podlijeme vývarem, maso nesmí být suché. Maso musí být měkké.

Mezitím si připravíme kuskus dle návodu, nejlépe si ho však připravíme ve vývaru.

Hotový kuskus dáme na talíř a na kuskus položíme uvařené jehněčí špízy, opepříme dle naší chuti.

Jehněčí špízy s kuskusem podáváme jako teplý hlavní chod.