

Alláhovo kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mletá skořice 1 lžička
- bílý jogurt 1 ks
- cibule 2 ks
- olivový olej 2 lžíce
- kari koření 2 lžička
- rajčatový protlak 1 plechovka
- kuřecí prsa 200 g
- citronová šťáva 1 lžička
- sůl 1 ks
- kuskus 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na kousky. Přidáme velký jogurt, velký protlak, citronovou šťávu, olej, skořici, kari a sůl. Promícháme a necháme několik hodin uležet. Poté kuře osmahneme na olivovém oleji dozlatova.

Zvlášť osmahneme dozlatova velké cibule nakrájené na kolečka a zvlášť připravíme kuskus. Asi 250 g kuskusu obalíme v 1 lžici oleje a zalijeme 1/4 l vařícího vývaru. Na 5 minut zakryjeme a poté promícháme.

Alláhovo kuře podáváme s kuskusem a zdobíme osmahnutou cibulkou. Alláhovo kuře ihned podáváme.