

Kuskus s kuřecím masem a zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuskus 1 balíček
- sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- adžika 0.5 balíček
- eidam 100 g
- sterilovaný hrášek 1 plechovka
- červené papriky 4 ks
- libeček 1 špetka
- kuřecí maso 0.5 kg
- čerstvé máslo 0.5 kostka
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuskus uvaříme dle návodu na obalu. Doporučujeme uvařit v bujonu či masoxu a poté přidat větší množství másla (čerstvého).

Kuřecí maso pokrájíme na nudličky a smažíme prudce na pánvi s olivovým olejem. Okořeníme Adžikou (vynikající mix koření, užívané v arménské kuchyni) a přidáme papriky, též na nudličky pokrájené, dále kukuřici a hrášek a přidáme špetku libečku.

Vše důkladně promícháme a smažíme dokud kuřecí maso není dozlatova. Pak už jen zamícháme s kuskusem.

Kuskus s kuřecím masem a zeleninou případně můžeme sypat strouhaným eidamem.