

Kuřecí plátek s kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: HankaVrubka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- olej 2 lžíce
- kuřecí vývar 0.5 l
- kuskus 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrojíme, naklepeme, osolíme a opepříme. Poté obalíme z obou stran v hladké mouce. V pánvi si rozpálíme olej a kuřecí prsa v něm opečeme. Až jsou prsa hotová, vyjmeme je a do výpeku vlejeme kuřecí vývar. Pokud nemáme kuřecí vývar, postačí 0,5 l vody a kostka slepičího bujonu. Necháme chvíli provařit. Pak přidáme zbylou hladkou mouku na zahuštění a znovu chvíli provaříme. Do hotové omáčky vložíme zpět opečená kuřecí prsa. Kuskus si připravíme dle návodu na obalu a podáváme.