

Kuskus s kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Kuřecí vývar 300 ml
- Kuskus 200 g
- Sůl 2 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Smetana 100 ml
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a osolíme. Na rozpáleném oleji orestujeme maso, asi 10 minut restujeme. Poté odstavíme.

Kuskus zalijeme vařícím vývarem, necháme 10 minut odstát a přidáme prolisovaný česnek, máslo a

necháme pod pokličkou.

Pánev s masem dáme ohřát, přidáme smetanu a prohřejeme. Kuřecí nudličky smícháme s kuskusem a podáváme ozdobené se zeleninou.