

Kuřecí kuskus

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 400 g
- Kuskus 0.75 hrnek
- Voda 1.5 hrnek
- Mrkev 2 ks
- Brokolice 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kuskus zalijeme vařící osolenou vodou, lehce pročechráme vidličkou a pod pokličkou necháme 10 minut odpočívat. Plátky masa lehce osolíme. Do hrnce dáme vodu a pařák, zapneme a až začne voda vařit, naskládáme na pařák maso a mrkev. Přiklopíme pokličkou. Asi po 15 minutách přidáme brokolici a vaříme ještě 5 - 10 minut. Uvařené maso a zeleninu pokrájíme na kousky a smícháme s hotovým kuskusem. Vmícháme olej, případně podle chuti dosolíme.