

Marocké kuře s kuskusem a olivami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí stehna 500 g
- Olej 3 lžíce
- Zázvor nastrouhaný 1 lžička
- Cibule 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Chilli papričky 5 ks
- Petrželová nať 2 lžíce
- Koriandr 1 lžíce
- Vývar 250 ml
- Cizrna 0.5 plechovka
- Zelené olivy bez pecek 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kuskus 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maroko

Postup:

Kuřecí řízky, omyjeme, osušíme, nakrájíme na větší kousky a osolíme. Na hlubší pánvi rozpálíme olej a maso na něm orestujeme. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nakrájíme nadrobno, stroužky česneku podélně překrojíme na poloviny. Chilli papričky očistíme, zbavíme semeníků a nakrájíme na nudličky. Orestované maso odložíme na talíř, do pánve vložíme česnek a lehce jej opečeme. Pak přidáme cibuli, necháme ji zesklivatět a přisypeme zázvor. Zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Vrátime zpět kuřecí maso, osolíme, opepříme, přidáme papriku a zhruba 20 minut na mírném ohni podusíme.

Olivy zalijeme vroucí vodou a 5 minut je povaříme, aby byly sladší. Scedíme je a přidáme společně s propláchnutou a okapanou cizrnou do pánve k masu. Přisypeme nasekanou petrželku a koriandr a společně ještě 10 minut podusíme. Podáváme s kuskusem, který jsme připravili podle návodu na obalu.