

Kuskus s kuřecím masem II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuskus 500 g
- Kuřecí prsa 300 g
- Petrželová nať 1 šálek
- Citrónová šťáva 4 lžíce
- Jarní cibulka 6 ks
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Kukuřice 0.5 plechovka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Olivový olej 6 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Kuskus nasypeme do větší mísy a zalijeme dvěma hrnky vařící vody. Zamícháme, zakryjeme a necháme stát asi 30 minut. Poté kuskus vidličkou načechráme. Je-li stále tvrdý, přidáme trochu vařící vody a necháme ještě chvíli stát. Kuskus můžeme připravit i standardně dle návodu na obalu nebo ho můžeme zalít masovým či zeleninovým vývarem, bude mít pak lepší chuť. Maso opláchneme a osušíme, nakrájíme na menší kousky a osmahneme na oleji. Jarní cibulky nasekáme nadrobno, přidáme papriky nakrájené na malé kousky a vše krátce orestujeme spolu s masem. Do orestované směsi vmícháme kukuřici a jemně nasekanou petrželku, zaprášíme kari kořením. Směs přidáme do

mísy s kuskusem, osolíme, opepříme a zakápneme citrónovou šťávou. Ještě jednou vše opatrně promícháme, ozdobíme čerstvými bylinkami a podáváme.