

Kuřecí stehna v kuskusu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mrkev 1 ks
- kuskus 1 hrnek
- kuřecí stehna 2 ks
- sušená rajčata v oleji 4 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- **na ozdobu**
- sekaná petrželová nať 1 ks
- **podle chuti**
- sušený česnek 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- zeleninový vývar 1 ks
- sušená zeleninová směs Horalka 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí stehna omyjeme, osolíme a vložíme do pekáčku. Oloupanou mrkev a celer nakrájíme na kousky a sušená okapaná rajčata nakrájíme na nudličky. Kuskus ochutíme solí a promícháme se 2 lžicemi oleje.

Pekáček s kuřecím masem vložíme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme dokud maso nepustí šťávu. Pak teplotu snížíme, přidáme celer, mrkev a sušená rajčata, vše ochutíme Horalkou a sušeným česnekem, podlijeme menším množstvím vývaru a upečeme doměkka. Během pečení maso podléváme tak, aby nakonec v pekáčku bylo o něco větší množství vývaru než je dávka kuskusu, kterou následně do pekáčku k měkkým kuřecím stehnům vmícháme. Pak pekáček zakryjeme a necháme mimo troubu stát, dokud kuskus nenasaje vývar a nezměkne.

Kuřecí stehna v kuskusu rozdělme na porce, posypeme sekanou petrželkou a podáváme s čerstvou zeleninou.