



Kuskus s kuřecím masem

Ingredience

kuskus: **200 g**
kuřecí prsa: **300 g**
kuřecí vývar: **300 ml**
smetana: **50 ml**
špenát - hrst: **1 ks**
paprika: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
sůl
pepř
olej
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Maso nakrájíme na kousky, osolíme a opeříme. Na pánvičce rozežřejeme olej a maso na něm orestujeme. Po chvíli přidáme špenát a nadrobno nakrájenou papriku a restujeme ještě 3 minuty. Kuskus přelijeme vroucím kuřecím vývarem, česnek prolisujeme a přidáme ke kuskusu. Přidáme trochu másla a ještě...

Kuskus s kuřecím masem - recept

Maso nakrájíme na kousky, osolíme a opeříme. Na pánvičce rozehřejeme olej a maso na něm orestujeme. Po chvíli přidáme špenát a nadrobno nakrájenou papriku a restujeme ještě 3 minuty. Kuskus přelijeme vroucím kuřecím vývarem, česnek prolisujeme a přidáme ke kuskusu. Přidáme trochu másla a ještě povaříme (podle návodu na obalu). Ke kuřecímu masu přilijeme smetanu a už jen krátce prohřejeme. Smícháme s kuskusem.

Kuskus s kuřecím masem můžeme doplnit i o oblíbené bylinky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí