

Bylinkový kuskus se smaženým kuřetem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí řízky nakrájíme na kousky velikosti sousta. Vejce prošleháme s hladkou moukou, solí a pepřem. Promícháme s kousky kuřete a necháme odležet. Mezitím kuskus smícháme se vším kořením a polovinou čerstvě nasekaných bylinek. Přidáme olivový olej a sůl a promícháme.

Připravený kuskus dáme do misky s velkou plochou dna a zalijeme 1,5 násobkem množství vroucí vody. Přikryjeme poklicí a necháme kuskus nabobtnat. V hluboké pánvi rozehřejeme dostatečnou vrstvu oleje a kuřecí kousky v ní usmažíme dozlatova. Kuskus podáváme posypaný zbylými bylinkami a s kousky smaženého kuřete.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 10 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Oregáno drcené** - 4 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Kmín římský 30 g** - 3 g
- **Koriandr celý 20 g** - 2 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 500 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vejce** - 100 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

