

# Ostrý kuřecí kuskus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuskus 250 g
- Drůbeží vývar 1 kostka
- Olivový olej 3 lžíce
- Cibule, jemně nakrájená 1 ks
- Kuřecí prsa 2 ks
- Mandle loupané 80 g
- Kari pasta 1 lžíce
- Rozpůlených meruněk 100 g
- Jemně sekaný čerstvý koriandr 20 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Připravte kuskus ve vývaru podle návodu na obalu. V kastrolu na oleji 2-3 minuty smažte cibuli. Přidejte kuřecí prsíčka nakrájená na plátky a z každé strany je opékejte 5-6 minut. Přisypte oloupané mandle, a až zezlátnou, vmíchejte kari pastu. Ještě minutu povařte. Přidejte kuskus, meruňky a koriandr. Promíchejte, aby se směs prohřála, a podávejte nejlépe s bílým jogurtem.

