

Kurczak z kuskusem



Autor: **Brzaskwinkaa**
Przepisów: 8 Ocena: 829



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 100g kaszki kuskus
- 200g piersi z kurczaka bez skóry
- 1 szt. pomarańczy
- strąk czerwonej papryki
- 1 szt. cebuli
- garść mrożonej fasolki szparagowej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- łyżka soku z cytryny
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kuskus przygotować wg. przepisu na opakowaniu. Dodać sok z cytryny i łyżkę oliwy z oliwek. Wymieszać i trzymać w ciepłe. Mięso, paprykę, cebulę, pomarańczę (obraną) pokroić w paski lub kostkę. Na głębokiej patelni rozgrzać łyżkę oliwy, wrzucić mięso i zrumienić. Dodać cebulę, paprykę i fasolkę- podsmażyć na małym ogniu aż składniki zmiękną. Dodać pomarańcze i podduścić jeszcze kilka minut. Posolić do smaku. Podawać z kuskusem i dowolną surówką.

Twoje notatki do przepisu: