

# Marokański Kurczak

Autor: **tomo**Przepisów: **10** Ocena: **25**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- kuczak., cały.
- Kasza kuskus., 3 łyżki.
- cukier puder., 4 łyżki.
- Rodzynki., 2-3 łyżki.
- Natka pietruszki,bazylia., 1 sztuka.
- cynamon., 2 łyżki.
- Oliwa., 200 ml.
- sok z pomarańczy., z 1 sztuki.
- Ocet balasamiczny., 1 łyżeczka.
- sól., do smaku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka umyc, osuszyć natrzeć sokiem z pomarańczy, octem balsamicznym i solą. Kuskus zrumienić na suchej patelni, wymieszać z rodzynkami, cukrem pudrem, cynamonem szczyptą soli i posiekaną zieleniną.
- 2 Dodac połowę oliwy, dobrze wymieszać. Nadziać kurczaka i zaszyć z obu stron .
- 3 Resztę oliwy rozgrzać w rondlu, włożyć kurczaka, dolać pół szklanki wody i dusić pod przykryciem 30-45 min, ewentualnie uzupełniając wodę.
- 4 Podawać najlepiej z ryżem i plasterkami pomarańczy,

## Twoje notatki do przepisu: