

Řecké kuře s kuskusem a tzatziki

Gabriela Vránová

Ingredience:

- 2 kuřecí prsa
- hrnek kuskusu
- hrstka hrášku
- 1 jarní cibulku
- 1 mrkev
- 1 salátovou okurku
- 250 g řeckého jogurtu
- sušené oregáno
- olivový olej
- kousek másla
- čerstvě mletý pepř a sůl



Postup:

Kuskus nasype do mísy, přidejte kousek másla oleje a špetku soli. Zalijte vroucí vodou v poměru 1:2 (jeden hrnek kuskusu a dva hrnky vody) a promíchejte vidličkou. Přiklopte mísu talířem a nechte kuskus odstát asi 10 minut.

Kuřecí prsa bez kůže lehce osolte a opepřete. Pak každé prso posypte jednou lžičkou mletého nového koření a oregana. Všechno koření do obou prs vmasírujte. Na pánvi rozpalte olej a prsa restujte z jedné strany. Až budou tmavá a křupavá, obraťte je.

Mezitím si připravte tzatziky salát. Na hrubém struhadle nastrouhejte okurku, posolte a promíchejte. Přidejte řecký jogurt a čerstvě mletý pepř. Dejte tzatziky do menší servírovací misky.

Cibulky opláchněte, nakrájejte na menší kousky, mrkev podélně rozkrojte na úzké hranolky. Krátce osmahněte zeleninu do křupava na pánvi. Hotovou zeleninovou směs smíchejte s kuskusem a hráškem.

Kuře vyjměte z pánve a nakrájejte ho na asi centimetr silné plátky, které rozmístěte na voňavý kuskus.