

Kuskus se zeleninou a kuřecím masem

Ingredience:

- kuskus
- olivový olej
- řepkový olej
- sůl
- italské bylinky
- mletý kmín
- lahůdková mletá paprika
- kari koření
- sojová omáčka
- cibule
- směs mražené zeleniny
- mozzarella



Postup:

Kuskus zalijeme vařící vodou zvlášť v hrnci, přidáme lžičku olivového oleje a špetku soli... necháme cca 10 min pod pokličkou.

Nakrájíme si cibuli a kuřecí maso na kostičky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce řepkového oleje, přidáme cibuli, jakmile změkne, přidáme kuřecí maso, osolíme, přidáme špetku mletého kmínu, lahůdkové mleté papriky, kari koření a italské bylinky. Podlijeme 2 lžícemi vody a necháme dusit. Až se maso zatáhne, můžeme kápnout malinko sójové omáčky... přidáme zeleninu a opět dusíme, než zelenina změkne.

Kuskus smícháme se směsí masa a zeleniny... nakonec přidáme mozzarellu nakrájenou na kostky.