

# KUSKUS S KUŘECÍM MASEM A ZELENINOU

31. 3. 2015 • [Vím, co jím](#)



## INGREDIENCE

Pro 10 porcí

- 300 g Kuřecí prsa
- 35 ml Olej řepkový
- 100 g Cibule
- 700 g Kuskus
- 250 g Mrkev

- 250 g Hrášek (mražený)
- 250 g Kukuřice (mražená)
- 5 g Sůl
- 35 ml Citrónová šťáva
- 15 g Česnek

## POSTUP

1. Na trošce oleje osmahneme nakrájenou cibulku a přidáme na nudličky nakrájené maso.
2. Maso orestujeme, přidáme zeleninu a vše dusíme do měkka.
3. Do mísy nasypeme kuskus a stejné množství téměř vařící vody nebo ochuceného vývaru.
4. Promícháme vidličkou, zakryjeme pokličkou a necháme nabobtnat.
5. Poté kuskus smícháme s připraveným kuřecím masem a ochutíme citrónovou šťávou.

Zdroj: **Vím, co jím a piju o.p.s.**