

Kus Kus

Za 2 osobe

500 g pilećeg filea
2 kašike mediteranskog ulja
2,5 dl vode
250 g kus kusa
šaka brusnica
šaka badema
 $\frac{1}{2}$ glavice crnog luka
2 paradajza
paprika babura
2 čena belog luka
sveža nana
ulje za prženje

Marinada

sok od $\frac{1}{2}$ limuna
kora od $\frac{1}{2}$ limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
prstohvat kima
kašičica muskatnog oraščića
so i biber
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute tucane paprike

Način pripreme

1. Isečene komadiće piletine marinirati u limunovom soku, rendanoj limunovoj kori, cimetu, kimu, muskatnom oraščiću, soli, biberu i tucanoj paprici.
2. Potopiti kus kus u vrelu vodu sa dodatkom kašike mediteranskog ulja i malo soli i promešati dva, tri minuta. Dodati brusnice i badem. Ostaviti da se hladi.
3. Iseckati papriku, crni luk i paradajz. Začiniti ih svežom nanom, solju i kašikom mediteranskog ulja. Sjediniti u činiji povrće i ohlađeni kuskus.
4. U tiganju ugrijati ulje i propržiti piletinu. Na samom kraju prženja začiniti piletinu pasiranim belim lukom.
5. Servirati kus kus sa povrćem, a preko njega staviti komadiće pržene piletine.