

# 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.