




Cuscus cu pulpe de pui



 49 de minute  3 portii  Mediu

Ingrediente

Pulpe de pui - 6 bucati
Dovlecel - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
ardei rosu - 1 bucata
Masline - 20 de bucati
Cus cus - 200 de grame
Apa - 1 litru
Delikat Legume baza pentru mancare - 1 lingurita
Knorr mustar clasic - 1 lingurita
Bere - 1 pahar
Unt - 50 de grame
Sare, piper Ceapa - 1 bucata

Mod de preparare

1. Se amesteca muscatul tarului cu condimentele si berea, dupa care se adauga pulpele de pui. Se acopera si se lasa la frigider 30 de minute.
2. Se asaza pulpele intr-o tava, se adauga marinata in care s-au tinut pulpele si 1 lingura de unt. Se pun la cuptor pana se rumenesc.
3. Cuscusul se fierbe in apa cu Delikat Legume, dupa care se scurge.
4. Intr-o tigaie se caleste ceapa tocata. Se adauga morcovul dat prin razatoare si pasta de ardei si se lasa sa se caleasca putin, dupa care se adauga si cuscusul si se mai lasa aproximativ 5 minute. Se poate adauga optional, la final, ceapa verde tocata.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>