



## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata  
Delikat legume - 2 linguri  
Unt - 2 linguri  
Faina - 1 lingura  
Stafide - 30 de grame  
Migdale - 50 de grame  
Zahar brun - 1 lingurita  
Cus cus - 300 de grame  
SarePiper

 95 de minute

 6 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se frige puiul la cuptor cu unt si putina apa cu Delikat legume.
2. Se scoate si in sosul ramas se presara faina,se stinge imediat cu o ceasca apa ,se adauga zahar caramelizat,stafidele si migdalele curate de coaja si taiate. Se lasa sa fiarba cam 5 minute.
3. Se fierbe cus-cus-ul in apa cu sare ,se scurge si se amesteca apoi cu piperul. Se taie puiul bucati se aseaza pe un platou , deasupra se toarna sosul si se serveste cu garnitura de cus-cus. Pofta buna !

*Pofta buna!*

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