



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>