



Мароканско пилешко со портокал со кус кус салата

Мароко е познато по своите комбинации од овошје и месо. Исто така е познато и по кус кусот кој стана популарна состојка ширум светот и е многу лесен за подготовка доколку му додадете убави силни вкусови за да го дополни јадењето.



Состојки:

- 1 цело пиле
- една рака семе од ким
- 3 портокала
- 1 пакување кус кус
- 100 грама наут
- 1 калинка со средна големина
- половина главица бел кромид
- 1 коцка за пилешка супа

Чекор 1

Ќе почнеме со печење на пилето. Со раце премачкајте го пилето со маслиново масло. Внатре во пилето ставете половина портокал.

Прелијте го со сок од портокал однадвор и ставете му цели зрна ким. Зачинете и врз целото пиле изрендајте кора од портокал.

На крај ставете неколку парчиња портокал на пилето и спремни сме за печење. Пиле со средна големина се пече на температура од 160 степени околу 60 до 70 минути.

Боцнете го месото со остар нож и ако од него истечат чисти сокови без крв - готово е

Чекор 2

Правењето кус кус е многу едноставно. Исечкајте го кромидот. Ставете го кус кусот во длабок сад, потоа ставете го и наутот и исечканиот кромид и издробете една коцка за пилешка супа.

А еве и еден трик за калинката - пресечете ја на половина и силно удрете ја лушпата со нож или голема лажица и семките сами ќе излезат.

За да го пригответе кус кусот, едноставно прелијте го со жешка вода додека да се покријат сите состојки и оставете го да отстои 5 минути покриен со крпа.

За да го завршите кус кусот, промешајте ја салатата за да стане растресена и да добие волумен.

Превртете ја на голема чинија и оставете место на средината за печеното пиле.



Чекор 3

Извадете го пилето од рерна, оставете го малку да отстои и сервирајте го на средината од кус кус салатата.

Прелијте ја салатата со сокот од тавата, и спремни сме да го сервираме јадењето за возбудените гости.

Совет

Кус кусот често се вари само во жешка вода, но најважно е да му додадете други вкусови пред да го прелиете со водата.

Тој има голема апсорпција и ги поприма вкусовите на состојките со кои го подготвувате.

Користени производи:



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk