



Печено пилешко со кус кус

Фичо ќе подготви потпечено зачинето пилешко во комбинација со ароматичен кус кус. Одличен предлог за ручек!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 3 парчиња пилешки стек
- рузмарин
- соја сос
- сол и бибер
- 250 мл вода
- маслиново масло
- 250 грама кус кус
- лебни трошки
- кари
- сол
- црвен пипер или буковец
- 2 млади кромидчиња
- лук во прав
- мајчина душичка
- сенф во прав

Чекор 1

Рузмаринот ситно исецкајте го, додадете го соја сосот, сол и бибер.

Чекор 2

Во сад на оган ставете 250мл вода, додадете малку маслиново масло, нека зоврие и додадете го кус кусот.

Тргнете го садот од оган и мешајте. Зачинете како што тоа го прави Фичо во видеото.

Чекор 3

Лебните трошки измешајте ги со кари, сол, црвен пипер или буковец.

Чекор 4

Пилешкото пропржете го на загреана грил тава, а потоа префрлете го во округлата тава за печење, наросете го со смесата од лебни трошки и печете го во рерна околу 15-20 минути.

Чекор 5

Во сад со вода што врие, само малку спуштете ги младите кромидчиња колку да ги фати топлина.



Чекор 6

Сервирајте!

Совет

Оваа комбинација на зачини според нас е одлична комбинација. Доколку не ви се допаѓа некој зачин, заменете го со друг по ваша желба.

Користени производи:



Грил тава



Касерола



Округла тава



Лонец

delimano®

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