

PIERSI KURCZAKA Z KUSKUSEM, ROSOŁEM BAZYLIOWYM

1,5 godz

Lista składników:

Bazylią 1

Bulion drobiowy 400ml

Cytryna 2szt

Kuskus 200g

Masło 1 łyżka

Masło klarowane

Natka pietruszki 1 pęczek

olej rzepakowy

Oliwa wędzona

pieprz

Piersi z kurczaka 4szt

rozmaryn

Ser dojrzewający 100g

Sok z cytryny

sól

Tymianek świeży



Kurczaka marynujemy w soli, ziołach i skórce z cytryny. Zamarynowanego smażymy na złoty kolor na oliwie z masłem, dopiekamy ewentualnie w piekarniku.

Wodę zagotowujemy z solą i sokiem z cytryny. Wodą zalewamy kuskus dodajemy niedużą ilość oleju o odstawiamy aby kasza napęczniała. Po 6-7 minutach widelcem rozdzielamy kasze na pojedyncze ziarna.

Natkę, bazylię, ser dojrzewający miksujemy, dodajemy masło. Wszystko dokładnie miksujemy, doprawiamy solą. Łączymy z kuskusem, podlewamy niedużą ilością bulionu. Kurczaka podajemy na kuskusie na zielono, najlepiej w głębokim talerzu.