Kuskus se sýrem Lipánek, kuřecím masem a sušeným ovocem



35 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- 2 kuřecí prsa
- 2 hrnky kuskusu
- 1 balení sýru Lipánek
- 1 balení sušených meruněk
- 1 hrst rozinek
- sůl
- pepř
- 1 lžička skořice
- 0,5 lžičky mletého kmínu
- 0,5 lžičky muškátového oříšku
- čerstvé bylinky

Návod na přípravu:

Meruňky a rozinky spaříme horkou vodou a nakrájíme na menší kousky. Kuřecí maso osolíme, opepříme a zprudka opečeme z obou stran na pánvi. Poté pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 15 minut. Po upečení maso nakrájíme na plátky, poklademe sýrem Lipánek a necháme cca 1 minutu dopéct. Mezitím si připravíme kuskus dle návodu. Po změknutí kuskus dochutíme solí, skořicí, muškátovým oříškem a kmínem. Smícháme s rozinkami a meruňkami. Servírujeme s kuřecím masem posypaným bylinkami.