



Средиземноморски кус-кус с пилешки шишчета

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Пилешки гърди
300 g	Кус-кус
600 ml	Зеленчуков бульон
1 бр.	Лимон
1 бр.	Тиквичка, малка
2 с.л.	Зехтин
8 бр.	Дървени шишчета
1 ч.л.	♦ Рустикана
1 шепа	Сушени домати в марината
½ връзка	Магданоз

- 1 Пригответе марината като в зехтина поръсите от мелничката Рустикана и разбъркайте. Нарежете пилешките гърди на сравнително малки парчета и намажете с маринатата.
- 2 Наредете пилешките късчета на дървените шишчета и посолете. Оставете в хладилника за 15 минути.
- 3 Изсипете кус-куса в купа. Сварете бульона и с него залейте кус-куса. Покрийте купата с капак на тенджерата или кърпа и оставете настрана, за да набъбне кус-куса. През това време опържете пилешките шишчета на тиган или грил.
- 4 Нарежете ситно магданоза, тиквичката и сушените домати. Сотирайте доматиите и тиквичката на тиган с малко зехтин и овкусете с мелничката.
- 5 Настържете кората на лимона и я добавете към кус-куса. Изстискайте лимоновия сок и също разбъркайте в кус-куса заедно с тиквичките и доматиите.
- 6 Разпределете кус-куса по чиниите и поръсете с малко магданоз. Поднесете с пилешките шишчета.

СЪВЕТ: Можете да поднесете ястието с гзагзюки!

