

KUSKUS S KAKI



Přísady:

2 kaki Persimon Bouquet
1 hrnek = 250 ml kuskusu
2 kuřecí prsa
¼ hrnku rozinek
vařící voda na zalití
2 lžíce másla
½ posekané cibule
2 lžíce lupínků z loupaných mandlí
4 lžíce posekaných sušených meruněk
1 lžíce mleté skořice
¼ lžičky kurkumy
½ lžičky mletého zázvoru
špetka soli
1 a ½ lžíce medu

Příprava:

V MISCE ZALIJEME KUSKUS VODOU A NECHÁME JEJ NABOBTNAT. V JINÉ MISCE ZALIJEME ROZINKY VAŘÍCÍ VODOU A NECHÁME 15 MINUT NABOBTNAT. POTÉ ROZINKY SLIJEME, ALE VODU SI USCHOVÁME (1 HRNEK). ROZEHŘEJEME MÁSLA NA TĚŽKÉ PÁNVI S POKLICÍ A OSMAŽÍME CIBULKU DO ZLATOVA. PŘIDÁME ROZINKY, MANDLE, MERUŇKY, KOŘENÍ, MED, VODU Z ROZINEK A NA KOSTIČKY NAKRÁJENÉ KAKI. PŘIKRYJEME A DUSÍME 25 – 30 MINUT. VE SKLENIČCE DŮKLADNĚ ROZMÍCHÁME SKOŘICI, KURKUMU, MLETÝ ZÁZVOR A SŮL. ZPRUDKA OSMAŽÍME KUŘE NA TROŠE OLIVOVÉHO OLEJE A POSOLÍME. POTÉ PŘIDÁME OSMAŽENOU SMĚS Z CIBULKY, ROZINEK, MANDLÍ A MERUNĚK. HOTOVÉ MASO SE SMĚSÍ SMÍCHÁME S KUSKUSEM. NAKONEC POSYPEME OPRAŽENÝMI PLÁTKY MANDLÍ.

