

## **Piletina s kuskusom (cous-cous)**

Autor Gric-Gric

Ponedjeljak, 11 Travanj 2011 12:17 - Ažurirano Nedjelja, 22 Prosinac 2013 11:30

---

**Ukusno jelo od kuskusa sa pirjanom piletinom i povrćem.**

**za 2 - 3 osobe**

**0,05 kg pilećeg mesa (od prsa i batka)**

**0,15 kg crvenog luka**

**2 češnja češnjaka**

**0,1 kg svježe crvene paprike**

**0,2 l umaka od rajčice ili pelata**

**koncentrat rajčice**

**0,15 kg kuskusa**

**0,4 l pileće juhe ili kocka koncentrata pileće juhe rastopljena u vodi**

**sol, papar**

**maslinovo i suncokretovo ulje**

**0,05 kg graška (može i smrznuti)**

**0,05 kg kukuruza šećerca (može konzervirani)**

Nakon što piletinu očistimo od kostiju ( [video je ovdje&lt;-link](#) ) i kože, narežemo meso na kockice te ga prepržimo na malo masnoće. U međuvremenu narežemo na manje kockice očišćeni crveni luk, češnjak i svježu crvenu papriku. Kada se meso ispeče, izvadimo ga na tanjur, pa u posudu na istu masnoću dodamo rezani crveni luk, češnjak i papriku, propirjamo je, pa kad luk malo povene (možemo doliti i malo juhe da nam luk ne izgori) odnosno kad tekućina ispari dodamo još malo ulja i ostaklimo kuskus, vratimo piletinu, dodamo rajčicu pelate i malo koncentrata ili gotov umak od rajčica, promiješamo, pa podlijemo procijeđenom pilećom juhom ili kockom koncentrata rastopljenog u vodi. Dodamo grašak i isprani konzervirani kukuruz šećerac. Kuhamo dok se kuskus ne zgusne odnosno dok ne upije tekućinu. Kad se zgusne ugasio plamen i pokrijemo posudu kratko, pa poslužimo jelo vruć uz neku svježu salatu uz bijelo polusuho vino.

## Piletina s kuskusom (cous-cous)

Autor Gric-Gric

Ponedjeljak, 11 Travanj 2011 12:17 - Ažurirano Nedjelja, 22 Prosinac 2013 11:30

---

