



Marokanska puretina s kus kusom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

750 g purećih prsa
2 žličice dimljene paprike
½ žličice cimeta
½ žličice đumbira u prahu
½ žličice korijandera u prahu
1 žličica kumina
30 ml maslinovog ulja
sol
360 g kus kusa
0,5 l vode
40 g groždica
40 g badema
listići korijandera
150 g grčkog jogurta

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte sve začine pa dobivenom začinskom mješavinom natrljajte puretinu koju ste narezali na tanke trakice.

Posolite s par obilnih prstohvata soli i ostavite 10 minuta.

U tavi zagrijte maslinovo ulje pa pecite trakice na srednjoj vatri, 10-ak minuta ili dok nisu dobile lijepu boju.

Za to vrijeme u posudu stavite kus kus, lagano ga posolite i prelijte kipućom vodom. Prekrijte ga tanjurom i nakon pet minuta razrahlite vilicom. Tostirajte bademe pa ih zajedno s groždicama umiješajte u kus kus.

Pečenu puretinu servirajte na kus kusu, uz grčki jogurt i svježi korijander.

Dobar tek!