

## *Cous-cous sa piletinom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** pileca batka sa karabatkom
- **1** vecacrvena paprika
- **1** glavica crnog luka
- **1** vecašargarepa
- **oko 150 g** cous cousa
- **komad** putera
- so
- biber
- mješavina zacina
- slatki curry
- cili

### **Priprema**

Piletinu isjeci, zaciniti solju, mješavinom zacina, pa kratko propržiti u tavi. Zatim preruciti u vatrostalnu posudu, uliti malo vode, pa ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C, da se ispece.

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, dodati mu sitno sjeckanu crvenu papriku, pa kad se proprži dodati i na sitne kockice rezanu šargarepu. Zaciniti solju, mješavinom zacina, biberom. Preliti sa malo vode, pa krckati dok šargarepa ne omekša.

U šerpu sipati cous cous, pa preliteri istom količinom vruće vode. Promiješati, pa pokriti i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Zatim dodati komadić putera, promiješati, pa dodati gotovom povrću. Dodati i po ukusu čili i curry, pa na laganoj vatri krčkati još minut-dva.

Gotov cous-cous poslužiti sa pečenom piletinom!

**Savet**