

arolija okusa - Kuskus s piletinom u umaku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**pileceg belog mesa bez kostiju
- **2 kašike**brašna
- **malosoli**
- **1 najmanja kašicicaljute** sudžuk paprike
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**
- **malomaslinovog ulja**
- **50 g (1 kom)**crvenog luka
- **100 g (2 manje)**šargarepe
- **100 g**zamrznutih šampinjona
- **50 ml**kvalitetnog belog vina
- **50 ml**vode
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**kus kus testenine
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **150 ml**vode
- **malo soli**
- **malokurkume u prahu**

Priprema

Pilece belo meso iseci na manje kockice. Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Šargarepe oljuštiti u useci na kolutove. Šampinjone odlediti. U jednoj posudi pripremiti mešavinu brašna, soli, sudžuk paprike, mešavine mediteranskog zacinskog bilja. Svaki komad piletine uvaljati u pripremljenu mešavinu i odlagati u drugu posudu pre prženja.

Ostatak brašna sa zacinima staviti sa strane do ponovnog korišcenja. U plicoj šerpi zagrejati maslinovo ulje i staviti pobrašnjane i zacinjene komadice piletine.

Kratko ih propržiti do lepe smee boje na jacoj vatri (5-8 minuta) uz okretanje.

Prženu piletinu staviti u posudu obloženu papirnim kuhinjskim ubrusom da upije višak masnoce. U istu šerpu u kojoj se pržila piletina dodati maslinovog ulja da pokrije dno (ako je potrebno), i staviti iseckani crveni luk, smanjiti vatru i na laganoj vatri pržiti da postane staklast cca 5 minuta.

Na upržen luk dodati šampinjone i šargarepu i kratko propržiti (5-10 minuta).

Dodati vino i vodu i kratko prodinstati. Ako je potrebno dolivati još po malo vode, da se luk, šargarepa ili šampinjoni ne bi zlepili na dno šerpe. Prženu piletinu vratiti u šerpu malo promešati.

Sve preliti pavlakom za kuvanje. U mericu u kojoj ste merili pavlaku dodati malo vode da bi isprali ostatke pavlake sa stranica i tu vodu koristiti za ostatak brašna sa zacinima, kašikom izmešati i preliti u šerpu na pavlaku uz mešanje. Ako Vam se umak cini pregust možete ga razblažiti sa malo vode i kratko prokuvati. Kada je piletina u umaku gotova pripremite kus kus.

Kus kus staviti u širu posudu i dodati 2 kašike maslinovog ulja i dobro izmešati.

Vodu u posebnoj posudi posoliti i staviti da provri. Kljucalu slanu vodu preliti preko kus kusa i posudu poklopiti.

Nakon 5 minuta dodati malo kurkume i promešati. Servirati sa piletinom u umaku i listicima bosiljka (ako imate).

Savet

U potrazi za novim prilozima privukla me namirница kus kus i odluila sam da je nabavim i pripremim. Koristila sam sve mogue savete sa interneta za pripremu kus kusa da mi se ne formiraju loptice ve da dobijem rastresiti prilog što sam i uspela. Kus kus mi je služio kao prilog u prelepom zainjenom umaku sa šampinjonima, šargarepom i piletinom.