

**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 kašicica** ljute 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 kašike** maslinovog 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 pile tine uvaljati u pripremljenu mešavinu i odlagati u drugu posudu pre prženja.

Ostatak brašna sa zacinima staviti sa strane do ponovnog korišćenja. U plicoj šerpi zagrijati maslinovo ulje i staviti pobrašnjane i zacinjene komadice pileline.

Kratko ih propržiti do lepe smeje 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 pilelina 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 zalepili na dno šerpe. Prženu piletinu vratiti u šerpu malo promešati.

Sve preliteri 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 preliteri u šerpu na pavlaku uz mešanje. Ako Vam se umak cini pregust možete ga razblažiti sa malo vode i kratko prokuvati. Kada je pilelina 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 preliteri 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 priložima privukla me namirnica kus kus i odlučila sam da je nabavim i priprelim. Koristila sam sve moguće 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.