

## **Cous-cous sa piletinom**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3pileca batka sa karabatkom
- **1 vecacrvena paprika**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **1 vecašargarepa**
- **oko 150 g**ous cousa
- **komadicputera**
- so
- biber
- mješavina zacina
- slatki curry
- cili

### **Priprema**

Piletinu isjeci, zaciniti solju, mješavinom zacina, pa kratko propržiti u tavi. Zatim preruciti u vatrostalnu pusudu, 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 omeša.

U šerpu sipati cous cous, pa prelitи istom kolicinom vruce vode. Promiješati, pa pokritи i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Zatim dodati komadic putera, promiješati, pa dodati gotovom povrcu. Dodati i po ukusu cili i curry, pa na laganoj vatri krckati još minut-dva.

Gotov cous-cous poslužiti sa pecenom piletinom!

### **Savet**