



# Bakaliowy kuskus

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kasza kuskus - 400 gramów
- piersi kurczaka - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- morele suszone - 10 sztuk
- rodzynki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- curry - 1 łyżeczka
- sól - 2 szczypty
- ciecierzycyca w puszcze - 1 szklanka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 3 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kaszę kuskus wsypujemy do dużej miski, zalewamy bulionem i odstawiamy na 5 minut. Po tym czasie kaszę rozdrabniamy widelcem. Na patelni z oliwą z oliwek extra vergine podsmażamy obraną i pokrojoną w półplasterki cebulę. Smażymy 2 minuty. Dodajemy łyżeczkę curry i smażyjemy jeszcze przez 2 minuty.
2. Następnie dodajemy umyte i osuszone piersi z kurczaka pokrojone w grubą kostkę. Dodajemy do smażonej cebuli. Obrane i umyte marchewki kroimy w skośne plastry i dodajemy do kurczakaz cebulą. Mieszamy i dusimy, aż mięso będzie miękkie, a marchewki al dente.
3. W między czasie moczymy rodzynki i morele w gorącej wodzie, by napęczniały. Po tym czasie osączamy bakalie z wody i dodajemy do kurczaka razem z osączoną ciecierzycą. Mieszamy delikatnie i dusimy przez chwilę, aby wszystkie składniki zostały obtoczone przez aromatyczny sos curry. Zdejmujemy z ognia, doprawiamy. Tak przygotowanego kurczaka z marchewką i bakaliami dodajemy do kaszy kuskus, mieszamy. Odstawiamy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)