



przepisy.pl

Kurczak marynowany w harissie na ciecierzycy z kuskusem



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka lub skrzydełka - 1 kilogram
- ciecierzycy z puszki lub świeżo ugotowana - 100 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pasta Harissa - 2 łyżki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- kuskus - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- jogurt grecki - 1 sztuka
- mięta - 1 pęczek
- ogórek zielony - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj i osusz. W misce pomieszaj połącz zwykły jogurt naturalny, harissę oraz Przyprawę do kurczaka Knorr, która sprawi, że kurczak będzie pikantny w smaku i soczysty po upieczeniu. Kurczaka obtocz w marynacie i odstaw do zamarynowania na 12 godzin.
2. Pokrój w kostkę cukinię, paprykę, pomidory i cebulę, posiekaj czosnek. Warzywa wymieszaj z oliwą i ułóż na dnie naczynia. Na warzywach ułóż połóż kurczaka razem z marynatą. Całość w staw do nagrzanego do 180°C piekarnika na ok. 40 minut.
3. Ciecierzycę opłucz i połącz z surowym kuskusem. W 300 ml gotującej się wody rozpuść kostkę rosółową. Gotowym rosółem zalej kuskus wymieszany z ciecierzycą. Płynu powinien sięgać 1 cm ponad powierzchnię kaszy. Całość nakryj talerzykiem i odstaw na 10 minut, aby wszystko zmiękło.
4. Przygotuj Dip: Zielonego ogórka obierz i przekrój na pół. Usuń gniazdo nasienne i zetrzyj ogórka na tarce na grubych oczkach. Miętę posiekaj, limonkę otrzyj ze skórki i wyciśnij z niej sok. Wszystko razem połącz z jogurtem w misce.
5. Na dużym talerzu ułóż kuskus. Na środku talerza połóż małą miseczkę, a wokół niej ułóż warzywa pod kurczaka. Na warzywach ułóż kurczaka. Do miseczki wlej dip.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl