

# CUKETOVÝ KUSKUS S BRUSINKAMI & kuřecí steak s koriandrem

JEDNODUCHÝ RECEPT

## Ingredience na 3 porce

- 1 balení kuřecích prsou (600g)
- 250g celozrnného kuskusu
- 1/2 cukety
- 1 červená kapie
- hrst brusinek
- hrst dýňových semínek
- bílý jogurt
- limetková šťáva
- olivový olej
- sůl
- koriandr

## Postup

Do kastrolu dej papriku a cuketu nakrájenou na malé kostičky, osmahni je na olivovém oleji a osol. Přidej kuskus, hrst brusinek a hrst dýňových semínek, poté zalij vodou v poměru 2 : 1. Povař 1–2 minuty a nech odstát. Kuřecí steaky očisti, osol a vlož na grilovací pánev nebo gril, poté je posyp nasekaným koriandrem. Mezitím připrav dresink smícháním jogurtu se špetkou soli, sušeným koprem a limetkovou šťávou. Servíruj společně a dobrou chuť!

