



# Marokanska puretina s kus kusom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

750 g purećih prsa  
2 žličice dimljene paprike  
½ žličice cimeta  
½ žličice đumbira u prahu  
½ žličice korijandera u prahu  
1 žličica kumina  
30 ml maslinovog ulja  
sol  
360 g kus kusa  
0,5 l vode  
40 g groždica  
40 g badema  
listići korijandera  
150 g grčkog jogurta

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte sve začine pa dobivenom začinskom mješavinom natrljajte puretinu koju ste narezali na tanke trakice.

Posolite s par obilnih prstohvata soli i ostavite 10 minuta.

U tavi zagrijte maslinovo ulje pa pecite trakice na srednjoj vatri, 10-ak minuta ili dok nisu dobile lijepu boju.

Za to vrijeme u posudu stavite kus kus, lagano ga posolite i prelijte kipućom vodom. Prekrijte ga tanjurom i nakon pet minuta razrahlite vilicom. Tostirajte bademe pa ih zajedno s groždicama umiješajte u kus kus.

Pečenu puretinu servirajte na kus kusu, uz grčki jogurt i svježi korijander.

Dobar tek!