



Orientalní kuřecí tažín s meruňkami

Vychutnejte si orientální tažín s mandlovým kuskusem a Alpro mandlovým nápojem neslazeným

Příprava

1. Zatímco krájíme zeleninu, v nádobě tažín rozehřejeme lžící olivového oleje. Kuřecí prsa rozpůlíme, osolíme, opepříme a v uzavřené nádobě smažíme dozlatova.
2. Kuřecí prsa vyjmeme z tažínu a dáme do něj vařit nakrájenou cibuli, nasekaný česnek, proužky žluté papriky, kousky lilku a další zeleninu. To vše pět minut restujeme ve šťávě z masa. Poté přidáme strouhaný zázvor, mletou papriku, kurkumu, ras el hanout, bobkový list, skořici, sůl a pepř. Vložíme zpět kuřecí prsa a vše zalijeme Alpro mandlovým nápojem neslazeným. Zavřeme tažín a necháme směs dusit. Po chvíli přidáme kousky meruněk a mandle.
3. Mezitím si připravíme mandlový kuskus. Alpro mandlový nápoj spolu s kořením ras el hanout, solí, pepřem a lžící olivového oleje přivedeme k varu. Poté odstavíme z plotny a zalijeme jím připravený kuskus. Nádobu s kuskusem přiklopíme a za občasného promíchání necháme kuskus nasáknout tekutinu. Nasekané mandle opražíme na suché pánvi a těsně před podáváním vmícháme do kuskusu.
4. Kuřecí tažín s meruňkami podáváme s čerstvým koriandrem a mandlovým kuskusem.



4 porce



45min



Ingredience

- +/- 400 g kuřecích prsou (s kůží pro lepší chuť)
- 350 ml Alpro mandlového nápoje neslazeného
- 1 velký lilek
- 3 žluté papriky
- 4 čerstvé meruňky
- 25 g oloupaných mandlí
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- čerstvý koriandr
- 3 cm kořene zázvoru
- 2 lžičky mleté papriky
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžice koření ras el hanout
- 2 celé skořice
- 4 bobkové listy
- ½ kostky kuřecího bujónu
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 1 lžice olivového oleje
- Mandlový kuskus:
- 250 g kuskusu
- 300 ml Alpro mandlového nápoje neslazeného
- 2 lžice pražených mandlí
- 1 lžice koření ras el hanout
- sůl
- pepř
- 1 lžice olivového oleje

Vyrobeno z

Alpro mandlový nápoj neslazený

