Orientalny kurczak ze szpinakiem podany na kaszce kuskus

KAKIAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Filet z piersi kurczaka bez kości	1 szt.
nasiona kolendry	1/3 łyżeczki
szpinak	150-200 gramów
serek naturalny homogenizowany	200 gramów
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	0,5-1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	0,5-1 łyżeczka
cebula	1 szt.
czosnek	1-2 ząbki
sok z cytryny	3-4 łyżki
miód	2-3 łyżki
musztarda	1/2 łyżeczki
sól	do smaku
kuskus	200-300 gramów
oliwa	1-2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
anyż	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kolendrę i anyżek zmiażdżyć w moździerzu. Kurczaka drobno pokroić, dodać do niego miód, sok z cytryny, chili, połowę gałki i imbiru, kolendrę z anyżkiem i musztardę. Odstawić na godzinę do lodówki. Cebulę pokroić w piórka. Kurczaka wrzucić na rozgrzaną patelnię, podsmażyć. Dodać cebulę, gdy się zeszkli dodać zmiażdżony czosnek. Gdy mięso się zarumieni dodać szpinak i serek. Doprawić do smaku solą, imbirem i gałką. Kuskus posolić, dodać łyżkę oliwy i zalać wrzątkiem. Przykryć i poczekać około 5min aż napęcznieje. Na porcje kuskusu nałożyć kilka łyżek kurczaka ze szpinakiem.