

## Mięsko po arabsku



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sos sojowy</b>	1/2 łyżeczki
<b>kostka rosołowa</b>	1/2 sztuki
<b>kurczak z rożna</b>	1/2 sztuki
<b>posiekana zielenina</b>	1 garść
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>ogórek</b>	1 sztuka
<b>kaszka</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę kuskus przełożyć do szklanej miski. W szklance wrzącej wody rozpuścić kostkę rosołową, dodać sos sojowy lub przyprawę do zup, zalać kaszkę, wymieszać, dodać łyżkę masła i raz jeszcze wymieszać. Przykryć i odstawić na 15 minut. Kurczaka obrać ze skóry, usunąć kości, pokroić w kostkę. Gotowy kuskus wymieszać z kurczakiem i zieleniną. Doprawić.