

PIERŚ KURCZAKA PO MAROKAŃSKU

Składniki:

- 4 piersi kurczaka
- 2 ząbki drobno posiekanego [czosnku](#)
- koncentrat pomidorowy
- drobno posiekana cebula
- łyżeczka soku z cytryny
- 0,5 łyżeczki startej skórki z cytryny
- pudełko (ok. 10 oz., czyli uncji) kaszy couscous, ugotowanej zgodnie z umieszczoną instrukcją
- olej
- suszona [bazylia](#), nać pietruszki, kolendra, sól

Wykonanie:

Poddusić cebulę i czosnek, dodać pokrojone w kostkę mięsko oraz sok z cytryny i dusić dopóki mięsko nie zmieni koloru. Następnie dodać pozostałe składniki. Krótko podsmażyć. Podawać z couscous.

Porcja dla 4 osób.