

Kuskus ze szparagami i kurczakiem

Kuskus ze szparagami i kurczakiem – śródziemnomorska uczta w Twoim domu

Delikatny kuskus, soczyste kawałki kurczaka i chrupiące szparagi tworzą harmonijne połączenie smaków w tym prostym, ale eleganckim daniu. Bulion na włoszczyźnie Knorr nadaje kuskusowi głębokiego aromatu, a suszone pomidory wprowadzają nutę słonecznej Italii. To propozycja, która zachwyci zarówno na codzienny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi.

Dla kogo?

Danie idealne dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Kuskus ze szparagami i kurczakiem to propozycja dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej oraz osób poszukujących lekkiego, ale sycącego dania. Sprawdzi się również jako pomysł na obiad dla całej rodziny – dzieci pokochają delikatny smak kuskusu, a dorośli docenią kompozycję aromatycznych przypraw.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy czasu jest niewiele, a apetyt na coś dobrego – duży. Równie dobrze sprawdzi się jako lekka kolacja w gronie przyjaciół czy element większego menu podczas nieformalnego spotkania. W sezonie szparagowym to must-have na Twoim stole!

Czy wiesz, że?

Kuskus to tradycyjny składnik kuchni północnoafrykańskiej, który świetnie komponuje się z europejskimi dodatkami. Jest

bogaty w węglowodany złożone, które dostarczają energii na długi czas. Szparagi natomiast są skarbnicą witamin i minerałów, a ich sezon w Polsce trwa od kwietnia do czerwca.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o garść prażonych orzechów piniowych lub migdałów. Świeża kolendra lub natka pietruszki dodadzą świeżości, a odrobina startego parmezanu – kremowości. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodanie płatków chili.