



Эскалоп без кости на гриле с овощным кус-кусом

Ингредиенты

2 персоны

Корейка свиная без кости.....	180 гр
Спаржа молодая.....	50 гр
Перец болгарский.....	160 гр
Кус-кус.....	60 гр
Чеснок.....	20 гр
Лук репчатый красный.....	100 гр
Розмарин свежий.....	10 гр

Этапы приготовления

1. Корейку свиную без кости нарезаем на небольшие стейки. Солим и перчим.
2. Обжариваем на сковороде гриль с двух сторон и убираем в духовку на 15 минут при температуре 180 градусов.
3. Болгарский перец и красный репчатый лук нарезаем мелким кубиком и обжариваем на сковороде. Добавляем кус-кус.

4. Прогреваем все вместе и добавляем воду так, чтобы кус-кус слегка скрыло. Даем воде впитаться и при необходимости добавляем еще. Добавляем соль и перец.
5. Спаржу обжариваем на гриле с двух сторон и выкладываем готовое блюдо на тарелку.