Filet faszerowany kuskusem z nutą cytrynową

Składniki

- 10 dag kuskus
- 1 szt. cebula
- pół cytryny
- sól pieprz
- 2 szczypty przyprawa kebab
- 4 szt. filety z piersi kurczaka
- 10 dag żółty ser

Sposób przygotowania

Kuskus wsypać do miski, posypać solą i pieprzem zalać wrzątkiem na 5 min. Ser i cebulę zetrzeć na tarce, wymieszać z kuskusem. Filety drobiowe opłukać, osuszyć, naciać tworząc kieszonki i polać sokiem z cytryny. Oprószyć mięso ze wszystkich stron przyprawą kebab, nafaszerować kuskusem i spiąć wykałaczkami. Smażyć na oleju.