



1

Чеснок нарежьте мелко. От лимона отделите цедру. Разогрейте сотейник с растительным маслом. Добавьте в него чеснок и порошок куркумы. Обжаривайте на среднем огне 2 минуты, помешивая.



2

Влейте 400 мл кипяченой воды, посолите и всыпьте кускус, премешайте. Снимите с огня. Накройте крышкой и оставьте на 10 минут. Добавьте по вкусу цедру лимона (часть оставьте для украшения) и выдавите немного лимонного сока.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Треску нарежьте на равные куски, посолите, поперчите и обжаривайте на сильном огне 4-5 минут с каждой стороны.



4

Подавайте ароматный лимонный кускус с обжаренным филе трески, украсив зеленью и цедрой лимона.