



1  
Свинину и перец нарежьте кубиком, чеснок мелко порубите.



2  
Посолите кускус. Залейте кипятком так, чтобы вода прикрывала крупу на 1 см, закройте крышкой и оставьте на 7-8 минут. В конце добавьте сливочное масло.



3  
Муку смешайте с паприкой, солью и молотым перцем по вкусу. Взбейте в отдельной миске яйца.  
Свинину сразу запанируйте в муке, затем в яйцах, а потом - в сухарях.



4  
Обжарьте свинину на разогретой с растительным маслом сковороде до румяной корочки со всех сторон 2-3 минуты. Выложите на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла.



5  
В небольшой миске смешайте острую пасту из морепродуктов, мед, сок лимона и соевый соус. Обратите внимание, что заправка будет достаточно острой, поэтому регулируйте количество острой пасты из морепродуктов в маринаде.



6  
Со сковороды слейте лишнее масло, добавьте чеснок, перец, обжарьте 2-3 минуты, добавьте свинину и залейте маринадом из прошлого шага. Тушите 7 минут.



7  
подавайте блюдо с кускусом, посыпав кунжутом и рубленым зеленым луком.