



Курица «Урду»

Urdu Tavuğ



1 целая курица
8 средних помидоров
4 зубчика чеснока
4 ст.л. растит. масла
1 ч.л. тмина
1 ч.л. черного молотого перца
2 ч.л. соли

- # Курицу разобрать на части. Помидоры очистить и порезать кубиками, чеснок мелко порубить.
- # В кастрюлю налить растит. масло и поставить на средний огонь. Сразу положить разделанную курицу в кастрюлю.
- # Слегка обжарить с двух сторон, добавить помидоры, чеснок, тмин, посолить, поперчить.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, когда закипит, убавить огонь и тушить примерно 50 минут.
- # Подавать горячим.

Это Пакистанское блюдо, также известно как «Тавук Балти».