



Шипс

Şips



1 целая курица
1 луковица
1 литр молока
4 ст.л. муки
2 стакана воды
6 ст.л. растит. масла
1,5 ч.л. соли
Для маринада:
1 крупная головка чеснока
1 ч.л. красного острого перца
3 ст.л. оливкового масла
3 ст.л. воды
Залить сверху:
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. красного острого перца

- # Курицу разделить на части. Для маринада чеснок потолочь в ступке и смешать с водой, оливковым маслом и красным острым перцем.
- # Курицу замариновать, накрыть и поставить в холодильник на нижнюю полку на 2 часа.
- # Лук мелко порезать и спассировать в растит. масле до прозрачности, снять с огня.
- # Добавить соль, 2 стакана холодной воды и литр молока, перемешать. Затем добавить муку и взбить до однородного состояния.
- # Смесь поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до легкого загустения.
- # Добавить в смесь курицу и варить пока курица станет мягкой.
- # Выложить блюдо в сервисную тарелку и полить кипящим слив. маслом, в которое добавить красный острый перец.

Шипс- блюдо из Черкесса. Подавать с лепешками приготовленными из кукурузной муки имеющие название Марамиса.