Канарский кебаб

Kanarya Kebabı



500 гр. куриного филе
1 крупная луковица
3 шт. зеленого тонкого перца
2 средних помидора
6 зубчиков чеснока
3 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. соли
Для теста:
2 средние картофелины
1 яйцо
1 маленькая луковица
1 ст.л. йогурта
1 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соды
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Жарить:
8 ст.л. оливкового масла

Картофель сварить, потереть на терке и положить в миску. Добавить тертый на терке лук, яйцо, йогурт, 1 ст.л. оливкового масла, соль, черный и красный перец, перемешать.
Добавить немного муки, соды, перемешать. Затем добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть, оставить отдыхать.
В кастрюлю налить 3 ст.л. оливкового масла, поставить на средний огонь, когда нагреется добавить мелко нарезанный лук.
Когда лук станет прозрачным добавить порезанную кубиками курицу и крупно порезанный перец, готовить на сильном огне помешивая 5 минут.
Затем добавить порезанные кубиками помидоры и соль, закрыть крышкой и готовить на медленном огне 30 минут.
Тесто разделить на 8 равных частей. Посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
В небольшую сковороду с тефлоновым покрытием налить 1 ст.л. оливкового масла, когда нагреется пожарить лепешку с двух сторон. Пожарить таким образом остальные лепешки.
Подавать положив жареную лепешку на сервисную тарелку и выложив на нее тушеную курицу.

Если в приготовлении курицы использовать оливковое масло, курица будет более мягкой.

© ml.md (русский) рецепт #: 1290 | название рецепта: Канарский кебаб | история: 29.03.2024 - 05:16