



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Рагу из курицы по- цыгански

Tavuklu Çingene Yahnisi



750 гр. филе курицы
15-20 шт. грибов (400 гр.)
3 средние моркови
5 средних картофелин
4 средних помидора
4 шт. зеленого тонкого перца
35-40 шт. лука-шалот
4 зубчика чеснока
4 ст.л. подслн. масла
2 ст.л. оливкового масла
1,5 ч.л. соли
1 ч.л. тимьяна
0,5 ч.л. черного молотого перца
6-7 веточек петрушки

В кастрюлю налить подслн. и оливковое масло, нагреть на среднем огне, добавить филе курицы порезанное квадратиками. Закрывать крышкой и готовить 15 минут.

Затем добавить порезанную кубиками морковь и лук-шалот, готовить еще 10 минут. Затем добавить мелко порезанный перец, порезанную кубиками картошку и мелко рубленый чеснок.

Через 5 минут добавить порезанные кубиками помидоры, крупно порезанные грибы и соль, перемешать, накрыть крышкой и готовить 15 минут.

Перед подачей добавить черный перец и тимьян, выложить на сервисную тарелку и украсить мелко рубленной петрушкой.

Рецепт принадлежит Румынской кухне.