



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

---

## Рагу из курицы по- цыгански

Tavuklu Çingene Yahnisi



750 гр. филе курицы  
15-20 шт. грибов (400 гр.)  
3 средние моркови  
5 средних картофеля  
4 средних помидора  
4 шт. зеленого тонкого перца  
35-40 шт. лука-шалот  
4 зубчика чеснока  
4 ст.л. подсолн. 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 подсолн. 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 сервировочную тарелку и украсить мелко рубленой петрушкой.

Рецепт принадлежит Румынской кухне.