



Куриное рагу с фасолью в глиняном горшке

Fasulyeli Tavuk Güveci



500 гр. филе курицы
500 гр. зеленой фасоли
2 средние луковицы
4 крупных помидора
4 шт. зеленого длинного перца
10 ст.л. растит. масла
1,5 ч.л. соли

- # Фасоль помыть, порезать. Одну луковицу порезать мелко, вторую полукольцами. Перец очистить от семечек и порезать на кусочки шириной с палец.
- # Подготовленные овощи перетереть с 1 ч.л. соли, затем добавить порезаное кубиками филе курицы.
- # Глиняный горшок смазать 2 ст.л. растит. масла, положить в него курицу с фасолью и сверху полить оставшимся растит. маслом.
- # Затем положить сверху очищенные от кожуры и порезанные полукольцами помидоры и посолить 0,5 ч.л. соли.
- # Горшок плотно закрыть крышкой. Если нет крышки, накрыть фольгой.
- # Глиняный горшок поставить сначала на сильных огонь, когда содержимое прогреется до крышки, огонь убавить до минимума. Не открывая крышку готовить 2 часа.
- # Перед подачей перемешать.

Если помидоры не сочные, можно добавить 0,5 стакана горячей воды.