



## Курица с картошкой

Patatesli Tavuk



1 небольшая целая курица  
4 средние картошки  
4 средних помидора  
3 зубчика чеснока  
3 шт. тонкого зеленого перца  
1 средняя луковица  
5 ст.л. оливкового масла  
1 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли

- # Курицу разделить на части, снять кожу. В мелкую кастрюлю налить оливковое масло, поставить на средний огонь. Кусочки курицы обжарить с одной стороны, затем перевернуть.
- # Сверху добавить мелко порезанный лук и чеснок, накрыть крышкой и готовить 8-10 минут. Затем крышку открыть и перемешать.
- # Посолить , поперчить, затем добавить крупно порезанный картофель, крупно порезанный перец и тертые на терке помидоры.
- # Закрыть крышкой, готовить на среднем огне 25-30 минут.(Воду не добавлять).
- # Подавать горячим.

Куриный жир находится под кожей, поэтому людям с проблемами холестерина особенно не рекомендуется употреблять кожу в пищу.