



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

## Куриное рагу с горошком

Bezelyeli Tavuk Yahnisi



1 целая курица  
1 банка консервированного горошка  
3 помидора  
2 луковицы  
2 шт. зеленого тонкого перца  
7 ст.л. оливкового масла  
1 ч.л. соли

# С курицы снять кожу, разделать на кусочки. Помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками, перец очистить от семечек, мелко порезать, лук мелко порезать.

# В кастрюлю налить оливковое масло, когда нагреется положить курицу и поджарить с двух сторон.

# Сверху добавить лук, закрыть крышкой, готовить минут 10. Затем добавить помидоры, готовить пока помидоры потеряют форму.

# В конце добавить горошек, соль, зеленый перец, перемешать и закрыть крышкой. Готовить на среднем огне 15-20 минут.(Воду не добавлять).

# Подавать горячим.

Если в приготовлении этого блюда используете свежий горох, то его необходимо сначала сварить, затем добавлять в курицу.