



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, разделить 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.