



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

## Курица в соусе «Сальса»

Salsa Soslu Tavuk



8-10 шт. куриных ножек  
1 ст.л. соевого соуса  
3 ст.л. оливкового масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. соли  
Для соуса:  
5 средних помидоров  
3 шт. зеленого тонкого перца  
2 зубчика чеснока  
2 ч.л. оливкового масла  
1 ч.л. сахара  
0,5 ч.л. черного перца  
0,5 ч.л. соли

- # Приготовим соус: В кастрюлю положить тертые на терке помидоры, мелко порезанный перец, толченный в ступке чеснок, сахар, оливковое масло, соль и перец.
- # Поставить на средне-медленный огонь и готовить не закрывая крышкой пока выкипит жидкость с помидор.
- # Снять кожу с ножек. Для того чтобы быстро приготовились, в нескольких местах сделать надрезы.
- # В сковороду налить оливковое масло, поставить на средний огонь. Когда масло нагреется положить куриные ножки. Жарить с одной стороны 10 минут, перевернуть и жарить еще 10 минут.
- # Когда пожарится вторая сторона полить соевым соусом, посолить, поперчить.
- # Залить соусом и закрыть крышкой, готовить на среднем огне 20 минут.
- # Подавать горячим.

Для приготовления можно использовать также разделанную на части целую курицу или крылышки.