



Фесенджун

Fesencun



1 целая курица
2 средние луковицы
1,5 стакана крупнодробленых грецких орехов
3 ст.л. растит. масла
2 ст.л. гранатового уксуса
2 стакана куриного бульона
1 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли

- # Снять с курицы кожу, разделить на части и положить в кастрюлю. Залить водой и варить до полуготовности.
- # В сковороде без масла слегка поджарить грецкие орехи.
- # В другую кастрюлю налить масло, нагреть на среднем огне и положить курицу.
- # Затем добавить мелко порезанный лук, закрыть крышкой и готовить пока лук станет мягким.
- # Смешать куриный бульон, сахар, гранатовый уксус и соль. Добавить соус в курицу и довести до кипения.
- # Затем добавить поджаренные грецкие орехи. Варить до готовности.
- # Подавать горячим.

Фесенджун - блюдо из курицы принадлежит Туркменской кухне.