



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

Курица в соусе

Soslu Köy Tavuğ



1 целая курица
4 помидора
4 шт. зеленого длинного перца
1 средняя луковица
3 зубчика чеснока
1 стакан куриного бульона
1,5 ч.л. соли

Снять с курицы кожу, разделить на маленькие кусочки, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности.

В глиняный горшок положить порезанный полукольцами лук и мелко рубленный чеснок.

Добавить 1 стакан куриного бульона и соль. Накрыть крышкой и варить пока лук разварится.

Помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками. Перец очистить от семечек и порезать шириной с палец, добавить в лук.

Готовить пока помидоры стушатся до состояния пасты. Затем добавить курицу.

Накрыть крышкой и готовить 15-20 минут.

Этот рецепт из г. Бартын.