



Куриное рагу

Tavuk Yahnisi



1 целая курица
3 луковицы
3 шт. зеленого длинного перца
6 средних помидора
2 зубчика чеснока
1 ст.л. слив. масла
2 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # В кастрюлю положить слив. и оливковое масло, когда нагреется добавить мелко резанный лук, посолить. Пассировать до прозрачности.
- # Добавить тертые на терке помидоры, накрыть крышкой и тушить на среднем огне 5-6 минут.
- # Затем добавить крупно резаный перец, мелко рубленный чеснок и черный перец, готовить пока перец изменит цвет.
- # С курицы снять кожу, разделить на маленькие кусочки и положить в кастрюлю.
- # Накрыть крышкой и на медленном огне готовить 1 час.
- # Подавать горячим.

Для быстрого приготовления лука нужно его посолить.