



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

Курица запеченная с горошком

Fırında Tavuklu Bezelye



1 кг. свежего гороха
500 гр. филе курицы
2 луковицы
2 картофеля
3 шт. стручкового зеленого перца
1 морковь
1 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли
2 стакана куриного бульона
Положить сверху:
1 стакан тертого сыра
2-3 помидора

Готовим в скороварке. Лук мелко порезать и пассировать в масле, затем добавить порезанную кубиками морковь, пассировать еще 5 минут.

Добавить порезанное кубиками куриное мясо, готовить пока мясо станет белым. Затем добавить горошек, помешивать 10 минут и добавить томатную пасту, крупно порезанный перец, порезанный кубиками картофель и соль.

В самом конце добавить куриный бульон или воду, скороварку закрыть крышкой. Когда закипит убавить огонь и готовить 7-8 минут.

Затем курицу с горошком выложить в форму для выпечки, посыпать сверху тертым сыром и украсить порезанными кружочками помидорами.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности. Подавать горячим.

Так как блюдо будет доходить до готовности в духовке, поэтому в скороварке готовим меньше чем обычно.