



Грибы с курицей

Tavuklu Mantar



500 гр. грибов
500 гр. филе курицы
3 зубчика чеснока
1 ч.л. карри
1 ч.л. паприки
1 ст.л. соевого соуса
5 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. соли

- # В кастрюлю налить масло, когда нагреется добавить карри, мешать некоторое время.
- # Добавить филе курицы порезанное кубиками и мелко рубленный чеснок. Готовить на среднем огне несколько минут.
- # Грибы порезать и добавить к курице, огонь немного увеличить.
- # Когда грибы станут мягкими, добавить паприку, соль и соевый соус, готовить еще несколько минут.
- # Подавать горячим.

При приготовлении этого блюдо вместо карри можно добавить тмин или приправы для котлет.