



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

---

## Курица в соусе

Fırında Soslu Tavuk



1 целая курица  
3 картошки  
Для соуса:  
4 ст.л. растит. масла  
1 ст.л. уксуса  
1 ст.л. соевого соуса  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
0,5 ч.л. красного острого перца  
0,5 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли

- # Курицу разделать и убрать кожу.
- # Смешать тертый на терке лук, чеснок, уксус, соевый соус, растит. масло, черный перец, красный острый перец, тмин и соль.
- # Полить курицу соусом, хорошо перемешать. Закрывать крышкой и поставить в холодильник на 1 час.
- # Картошку почистить и порезать кольцами шириной 0,5 см.
- # Затем смешать картошку с курицей, перемешать. Выложить в смазанную маслом форму.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, запекать 40-45 минут.
- # Подавать горячей.

Если курицу в соусе оставить в холодильнике на ночь, она получится еще вкуснее.