



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. Закрыть 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.