



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

Курица в гочичном соусе

Hardallı Tavuk



1 кг-мовая курица
0,5 чтакана оливкового масла
1 луковица
2 ст.л. гочичного соуса
1 ст.л. муки
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 стакан воды
1 ч.л. соли

- # Курицу разделить на кусочки. В сковороде нагреть оливковое масло, слегка поджарить кусочки курицы.
- # Добавить мелко резаный лук, добавить 0,5 ч.л. соли. Накрыть крышкой и готовить на среднем огне 10 минут.
- # В чашке смешать воду, горчицу, муку, остаток соли и перец.
- # Добавить соус в курицу, закрыть крышкой и готовить на медленном огне 30 минут.
- # Подавать горячим.

В рецепте использовали гочичный соус, если использовать саму приправу, достаточно 1 ч.л.