



## Курица в горчичном соусе

Hardallı Tavuk



1кг-мовая курица  
0,5 чтакана оливкового масла  
1 луковица  
2 ст.л. горчичного 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 горчичный соус, если использовать саму приправу, достаточно 1 ч.л.