



## Курица в глиняном горшочке с артишоком

Enginarlı Tavuk Güveci



5 штук корзиночек или донышек артишока  
800 гр. куриного филе  
1 крупная луковица  
4 помидора  
4 перца  
3 зубчика чеснока  
0,5 стакана оливкового масла  
1 ч.л. соли  
1 стакан горячей воды

- # Корзиночки артишоков разрезать на 6-7 частей и положить в воду с соком лимона.
- # Помидоры очистить от кожуры, крупно порезать. Перец очистить от семечек, порезать на несколько частей. Чеснок мелко порубить.
- # Курицу порезать такими же кусочками как и артишок, лук мелко порубить.
- # В сковороде с тефлоновым покрытием нагреть половину части оливкового масла, добавить курицу, через некоторое время добавить лук.
- # Готовить до полуготовности, затем добавить артишок, готовить все вместе 5 минут, снять с огня.
- # Гляняный горшок смазать оливковым маслом, выложить слоями половину курицы с артишоком, посолить, затем половину помидоров, перца и чеснока.
- # Затем все оставшееся выложить также слоями. Сверху залить оливковым маслом и водой. Горшок закрыть крышкой.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить 1 час.

Чтобы немного изменить вкус, можно вместо свежих помидоров и перца использовать сушеные.