



Курица с кукурузой

Mısırlı Tavuk



1 не большая целая курица
1 банка консервированной кукурузы
2 луковицы
1 кофейная чашечка оливкового масла
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. тимьяна
1 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
1 ч.л. крахмала
1 стакан воды

- # Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Курицу разделать на кусочки. В сковороде растопить слив. масло, положить курицу и обжарить с двух сторон.
- # В лук добавить горячую воду, тмин, соль и крахмал, перемешать.
- # Обжаренную курицу положить в бульон, закрыть крышкой, готовить 20 минут.
- # Затем добавить кукурузу и тимьян, готовить еще несколько минут, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Если тимьян долго будет готовиться, придаст блюду горечь, поэтому добавлять пряность лучше в конце.