



## Рагу из курицы

Tavuklu Kış Yahnisi



1 кг. куриного филе  
500 гр. лука-порей  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 ст.л. перечной пасты  
0,5 стакана растит. масла  
1 ч.л. соли  
1 стакан воды

- # Лук-порей мелко порезать. Томатную, перечную пасты, растит. масло, воду и соль хорошо перемешать.
- # В кастрюлю налить немного масла. Дальше слоями: горсть лука + половину резанного кубиками филе курицы + половину лука + остальную курицу + оставшийся лук.
- # Залить все соусом из томатов, закрыть крышкой.
- # Поставить на сильный огонь, готовить 10 минут. Затем огонь убавить и варить еще 40 минут.
- # Снять с огня, дать настояться 10 минут.
- # Перемешать и можно подавать.

Поскольку лук-порей режем очень мелко, он придаст блюду только вкус.