



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

Курица с Грибами

Mantarlı Tavuk



500 гр.грибов
500 гр.куриного филе
1 средняя луковица
2 зелёных перца
2 спелых помидора
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка чёрн.перца
2 стол.ложки раст.масла

- # В кастрюлю положить мелко порезанное куриное филе, добавить раст.масло и тушить пока не выпарится мясная жидкость.
- # Добавить порезанный полукольцами лук и мелко порубленные перцы, немного потушить.
- # Добавить тёртые на тёрке помидоры, немного потушить.
- # Добавить мелко порезанные грибы, посолить, поперчить.
- # Готовить на медленном огне максимум 15 минут.

Грибы и курица должны быть порезанны равными кусочками. Это блюдо можно так же приготовить с мясом индюшки.