



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

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