



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

Курица с Лимоном

Limonlu Tavuk



1 курица
2 лимона
1 луковица
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 лавров.лист

Курицу разделить на небольшие кусочки. Оставить на 2 часа в соусе (4стол.ложки раст.масла и сок 1 лимона).

Ничего не добавляя, жарить курицу на среднем огне.

На другой сковоротке обжарить мелко порезанный лук на оставшемся рас.масле.Добавить томат.пасты,отрезать тонкий кусочек лимона(для аромата лимон.корочки)

Кусочек лимона и сок лимона добавить к луку,немного потушить и снять с огня.

Лук добавить к готовящейся на огне курице,посолить,поперчить,бросить лавр.лист.

Курицу туширить до готовности,снять с огня.Подавать горячим.

Курица с Лимоном национальное блюдо Колумбии.