



Курица по Чёркесски

Çerkez Tavuğ



1 курица
4 кусочка хлеба(мякоть)
2 стакана очищенных грецких орехов
2 стол.ложки раст.масла
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Курицу отварить,отделить от косточек,положить в салатницу.
- # В глубокую посуду положить хлеб,давленный грец.орех,долить немного куриного бульёна и помешать.
- # Долить курин.бульёна чтобы масса по консистенции была как сметана,посолить,поперчить,помешать.
- # Массу соединить с отваренной курицой,переложив в салатницу,хорошо перемешать.
- # На небольшой сковородке разогреть раст.масло,положить красн.молот.перец,когда масло примет красноватый оттенок,полить на Курицу по Чёркесски.
- # Подавать холодным.

Блюдо Курица по Чёркесски, готовят в Чёркессии.