



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

Курица по Черкесски

Çerkez Tavuğu



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 курицей,переложив в салатницу,хорошо перемешать.
На небольшой сковороде разогреть раст.масло,положить красн.молот.перец,когда масло примет красноватый оттенок,полить на Курицу по Черкесски.
Подавать холодным.

Блюдо Курица по Черкесски, готовят в Черкессии.