



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

Запечёная Курица с Овощами

Fırında Terbiyeli Tavuk



1 кг.куриного мяса (без косточек)
3 зелёных длинных перца
1 средняя луковица
2 средних помидора
3 дольки чеснока
Пол стакана раст.масла
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка красного молот.перца
1 чайн.ложка тмина
1 чайн.ложка карри

- # Мясо порезать мелкими кусочками и положить в глубокую посуду.
- # Добавить раст.масло,мелко порезанный лук,мелко рубленый чеснок и все приправы,посолить.
- # Всё хорошо перемешать,добавить порезанный зелён.перец.
- # Поставить в холодильник на нижнюю полку,минимум на 2 часа.(Если поставить за день,будет ещё вкуснее).
- # Курицу с овощами достать из холодильника,добавить очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры,переложить на противень.
- # Поставить в духовку и запекать 30-35минут,при температуре 210.
- # Выключить огонь и оставить блюдо на 5 минут,не открывая духовку.Подавать горячим.

Помидоры добавляются сразу перед тем,как запекать блюдо,для того чтобы они не потеряли цвет и вид.