



## Курица под Соусом

Soslu Tavuk



1 кг. курицы  
1 стол.ложка маргарина или слив.масла  
2 стол.ложки раст.масла  
2 стол.ложки муки  
2 чайн.ложки чёрн.перца  
1 чайн.ложка соли  
Для соуса :  
1 репч.лук  
4 спелых помидора  
1 стол.ложка томатн.пасты  
1 стол.ложка уксуса  
2 кубика сахара  
1 стол.ложка соевого соуса  
Пол стол.ложки горчичного соуса

- # С курицы снять кожицу. На плоскую тарелку насыпать муку, соль, перец. Перемешать, курицу обвалять в этой массе.
- # На сковороду налить раст.масло и положить слив.масло, разогреть и добавить курицу.
- # Обжарить с обоих сторон и выложить на бумажн.полотенце.
- # Лук мелко порезать, бросить в кастрюлю, налить масло, (которое осталось после жарки курицы).
- # Лук поджарить, добавить натёртые помидоры, томатн.пасту, уксус, соев.соус, горчичн.соус и сахар. Довести до кипения, помешивая.
- # Обжаренную курицу положить в приготовленный соус, кастрюлю закрыть крышкой и готовить 25 минут на среднем огне.
- # Готовые куриные кусочки переложить на плоскую тарелку, с верху полить соусом из кастрюли и подавать к столу.

Курица под Соусом готовят в Америке.