



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

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 кожу. На плоскую тарелку насыпать муку, соль, перец. Перемешать, курицу обвалить в этой массе.
На сковороду налить раст.масло и положить слив.масло, разогреть и добавить курицу.
Обжарить с обеих 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.