



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

---

## Курица с Горошком

Bezelyeli Tavuk



Пол килограмма куриного мяса ( маленькие кусочки)  
1 стакан консерв.зелён.горошка  
1 репч.лук  
4 зелёных, длинных перца  
1 стол.ложка томатн.пасты  
Пол стакана раст.масла  
 $\frac{3}{4}$  стакана горячей воды  
1,5 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленный лук и обжарить.
- # Добавить мелко порезанный перец, без семечек. Продолжать жарить пока перец не поменяет цвет.
- # Затем, бросить куриное мясо, кастрюлю закрыть крышкой и готовить 20 минут, на среднем огне.
- # Перед тем, как снять с огня, положить томатн.пасту, посолить и поперчить, ещё немного потушить.
- # Добавить зелёный горошек, помешать и влить горячую воду.
- # Варить 20 минут, с закрытой крышкой, на среднем огне.
- # Подавать горячим.

При приготовлении этого блюда со свежим горошком, нужно добавить больше воды и дольше варить.