



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

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, ешё 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.