



## Курица с Помидорами

Domatesli Tavuk



Пол килограмма куриного мяса ( маленькие кусочки  
3 помидора  
15 луковиц- шалот  
2 дольки чеснока  
1 стол.ложка уксуса  
Пол чайн.ложки тмина  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
1 чайн.ложка соли  
3 стол.ложки оливк.масла

- # В кастрюлю положить куриное мясо, лук- шалот и налить оливк.масло.  
Помешать и поставить на средний огонь.
- # Готовить 10 минут, помешивая. Добавить тмин, перец, мелко рубленный чеснок и тонко порезанный помидор ( без кожуры). Кастрюлю закрыть крышкой.
- # Через 10 минут добавить уксус и соль, помешать, потушить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Подавать горячим.

Для того, чтобы мясо получилось мягким, в мясные блюда добавляют уксус.