



## Портулак огородный с курицей

Tavuklu Semizotu



2 связки портулака  
250 гр. филе курицы  
1 крупная луковица  
2 больших помидора  
2 шт. зеленого перца  
8 ст. л. подслн. масла  
0,5 стакана риса  
1 стакан горячей воды  
1 ч. л. соли

- # Портулак перебрать, помыть, разделить на несколько частей.
- # В кастрюле разогреть масло, добавить порезаное кусочками филе курицы, помешивать пока выкипит вода.
- # Добавить мелко порезанный лук. Когда лук станет прозрачным, добавить мелко порезанный перец.
- # Когда перец поджарится, добавить тертые помидоры и соль. Через 1-2 минуты добавить портулак огородный, перемешать и закрыть крышкой.
- # Через 10 минут залить теплой водой и добавить рис. Готовить под закрытой крышкой на маленьком огне 20 минут, после чего снять с огня.
- # Подавать горячим.

Свежую зелень лучше делить не используя ножа, чтобы сохранить витамины.