



Мусакка из картошки с курицей

Tavuklu Patates Musakkasi



6 шт. среднего картофеля
250 гр. порезанного кусочками куриного филе
1 крупная луковица
2 шт. зеленого перца
1 большой помидор
2 зубчика чеснока
1 ст. л. томатной пасты
0,5 стакана подслн. масла
1,5 чайн. л. соли
1 чайн. л. молотого черного перца

- # В кастрюлю налить масло, хорошо разогреть, положить лук и пассировать до прозрачности.
- # Добавить курицу, мелко порубленный чеснок. Закрыть крышкой и готовить 10 минут.
- # Затем добавить томатную пасту, мелко порезанный перец, соль, потертый на терке помидор и черный молотый перец, перемешать.
- # В другую кастрюлю положить порезанный небольшими кусочками картофель, сверху выложить куриную зажарку и залить горячей водой так чтобы картофель полностью не исчез под водой.
- # Закрыть крышкой и готовить минимум 35 минут. Затем проверить на готовность картошку, при необходимости, оставить на огне еще несколько минут.
- # Подавать горячим.

Блюдо можно готовить из баклажан или кабачка, тогда не добавляя чеснок.