Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Чахохбили из кур

1 августа 2014 09:08 · https://open-cook.ru/recipes/chakhokhbili-iz-kur



На этот рецепт я наткнулась в “Книге о вкусной и здоровой пище”, когда искала что-нибудь простое и быстрое на ужин. Подозреваю, что это блюдо не совсем аутентичное, но очень вкусное.

Если у вас эта книга есть, то вы увидите, что в ней написано о приготовлении данного блюда в течение полутора часов. Очевидно, что куры тогда были другие. Нынешнее куриное мясо готовится очень быстро, хотя домашние птицы требуют большего времени.

На 2 порции нужно:

- 400-500 гр курицы (тушку или ее часть нужно разрубить на небольшие куски, я брала 2 голени и 2 плечика)
- 2 средних луковицы
- 2 ст.л. томатного пюре
- 1 ст.л. уксуса (я использовала 9%-ный)
- 2 ст.л. вина (портвейн, мадера)
- 2-3 ст.л. масла
- 1/2 стакана куриного бульона или воды
- 2-3 небольших помидорки
- зелень
- соль, перец черный молотый
- 4 ломтика лимона

Кусочки курицы промыть, обсушить и обжарить на разогретой сковороде или в неглубокой кастрюле с маслом до золотистой корочки.



Положить к мясу нарезанный лук (я нарезала его четвертинками колец), томатное пюре, уксус, вино, соль, перец, бульон.



Закрыть сковороду или кастрюлю крышкой и тушить. По книге нужно тушить 1,5 часа, но моим двум порциям хватило и 30 минут. Просто проверьте мясо на готовность.



В конце тушения положить в блюдо помидорки, нарезанные дольками.



При подаче положить на мясо ломтики лимона, посыпать зеленью.



Гарнир можно использовать любой, по вашему вкусу, у нас был рис.



Чахохбили из курицы – это очень вкусно и сытно! Отличный вариант для любого времени года.



Приятного аппетита!

Комментарии: 4

Евгения # 12:37 24.11.2014

Вкусно! Просто! Спасибо)

Елена # 11:32 5.09.2015

Анна, уточните, пожалуйста, вы пишите, что лук резали полукольцами, а судя по фото мелко. Где правильно?

> **Анна Нечаева** # 14:22 5.09.2015
>
> Форма нарезки лука здесь роли не играет. В рецепте написано, что нарезала четвертинками колец, но у меня лук мелкий, поэтому он развалился и кажется что он мелко нарезан. В книге не было указано как нужно резать лук, поэтому думаю, что правильным будет так, как вам нравится)))

Ольга # 10:11 28.12.2015

Вместо вина я могу использовать коньяк? Как быть если у меня уксусной кислота 70%?