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

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

Курица в томатном соусе

10 ноября 2021 21:56 · https://open-cook.ru/recipes/kuritsa-v-tomatnom-souse



Очень вкусное блюдо! Простое, готовится быстро и без лишних усилий.



На 4 порции:

- 4 филе с бедра (4 бедра, или 4 голени)
- 1 небольшая луковица
- 1 небольшая морковка
- 1/2 болгарского перца
- 1 пачка томатов в собственном соку
- соль, перец по вкусу
- 1/2 ст.л. сахара
- 1 лавровый лист
- 1 душистый горошек

Бёдра или голени (если филе с бёдер, то нарезать каждое на 2-3 части) обжарить до золотистой корочки, переложить в кастрюлю или жаровню.



На масле из под мяса обжарить лук, морковь и перец, нарезанные соломкой, 2-3 минуты. Переложить к мясу.



Добавить томаты, лавровый лист и горошек, сахар. Томить на небольшом огне до загустения, прикрыв крышкой (но не до конца). В конце посолить и поперчить по вкусу.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой