

detkityumen.ru

Курица с горошком в соусе



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

1 кг любых частей курицы

200 г замороженного зеленого горошка

1-2 луковицы

200 мл сливок 10-20 %

1 столовая ложка томатной пасты

Мука для обвалки, масло для жарки

Соль, молотый черный перец, перец горошком, перец душистый, лавровый лист

Приготовление:

Курицу нарубить на порционные куски. Обвалить в муке. Зарумянить в сковороде на растительном масле с двух сторон, переложить на тарелку. В полученном жиру пассеровать лук. Положить томатную пасту. Поперчить и обжарить с минуту. Влить сливки, стакан воды. Положить специи, хорошо посолить и довести до кипения. Всыпать горошек, перемешать. В полученный соус заложить куски курицы. Накрыть крышкой и потушить при слабом кипении 20-25 минут. Подавать с гарниром по вкусу.

09.08.2016

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/447/