

Чечевица с курицей в томатном соусе



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500г 350
- Вино сухое белое / розовое 1 ст.л.
- Курица запеченная / отварная 500 г.
- Соли и перец по вкусу
- Сыр 40 г.
- Чеснок 2 зубчика
- Чечевица зеленая 500 г.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Чечевицу предварительно замочить на 3 часа в холодной воде.
2. Смешать натертый чеснок и протертые томаты.
3. Чечевицу залить водой (200 г) и отварить до полуготовности (около 10 минут).
4. Добавить томатную смесь и готовить еще 10 минут. Если жидкость вся выпарится, то добавить еще воды.
5. Добавить вино, тертый сыр.
6. Готовить, помешивая 5 минут.
7. В конце добавить курицу, разобранную на волокна, посолить, поперчить и подавать.