

Тажин из Курицы



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 человека)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 240 г
- Зеленый острый перец 40 г
- Имбирь 20 г
- Капуста кале 40 г
- Копченый красный перец 5 г
- Кориандр по вкусу
- Куриное мясо 600 г
- Куркума 10 г
- Лук 40 г
- Маслины 50 г
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Соль по вкусу
- Топинамбур 150 г
- Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Приготовить курицу, разделав ее и подрумянив в сковороде-тажине на сильном огне.
2. Крупно нарезать лук и топинамбур, мелко порубить зеленый стручковый перец и имбирь.
3. Положить все ингредиенты на дно тажина, добавить листья капусты кале, чеснок, маслины, соль **Протертые Томаты**, оливковое масло, молотые специи и куриное мясо.
4. Закрыть тажин крышкой и готовить 2 часа на медленном огне.
5. Перед подачей посыпать блюдо молотым кориандром.