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.