

## ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ



 55 минут

 175 ккал; БЖУ 15/9/10 (на 100 г)

 475 г (каждая порция)

### **Ингредиенты:**

куриные крылья, зелень, лук, картофель, чеснок, лавровый лист, томаты в с/с, винный уксус.

 Предварительно разморозьте куриные крылья

## КЛАССИК-МЕНЮ



Картофель помойте, разрежьте пополам, в мундире положите в кастрюлю, залейте горячей водой, добавьте щепотку соли, варите 25-30 минут до готовности при слабом кипении.



Лук репчатый нарежьте перьями, зелень мелко порубите, чеснок почистите, раздавите и порубите.



Разогрейте в сковороде 2 ст. ложки масла и обжарьте на сильном нагреве курицу 5-7 минут до золотистой корочки, посолите и поперчите. Добавьте в сковороду лук и обжаривайте еще 2 минуты.



Добавьте томаты, лавровый лист, винный уксус, чеснок, хмели-сунели, перемешайте, накройте крышкой и тушите на слабом нагреве 20 минут (при необходимости добавьте соль, перец, сахар по вкусу).



Картофель сцедите, сбрызните маслом и слегка раздавите вилкой.



В курицу добавьте нарубленную зелень, перемешайте. Разложите чахохбили по тарелкам, рядом - картофель.