



Это блюдо из окорочков или курицы с маслинами относится к средиземноморской кухне.

Ингредиенты:

- окорочка - 2 шт.
- помидоры - 2-3 шт.
- чёрные маслины (без косточек) - 10-15 шт.
- репчатый лук - 1-2 шт.
- чеснок - 1-2 зубчика
- красное сухое вино - 100-150 мл

- орегано, перец
- соль
- масло растительное

Приготовление:

Окорочка вымыть, посолить, поперчить и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистой корочки. Окорочка вынуть на время из сковороды.



Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить на разогретом растительном масле.



Чеснок измельчить и добавить к луку.



Через минуту добавить помидоры, очищенные от кожуры и нарезанные кубиками (более минуты чеснок лучше не обжаривать - начнёт распространять не очень приятный запах). Добавить специи и тушить, пока помидоры не пустят сок.



Влить красное сухое вино и немного уварить, чтобы соус стал гуще.



Окорочка вернуть в сковороду, тушить минут 30. Маслины нарезать на половинки и добавить к окорочкам, тушить ещё минут 15-20, до готовности.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}