



Очень вкусное блюдо с картофелем, сладким перцем и помидорами! Хотя я и не сторонник сладкого перца в горячих блюдах, но в этом рецепте это так вкусно...

Ингредиенты:

- куриное филе - 600 г
- репчатый лук - 1 шт.
- сладкий перец - 1 шт.
- помидоры - 2-3 шт.
- картофель - 2 шт.
- чеснок - 2 зубчика
- сухое белое вино - 0,5 ст.
- растительное масло - 2-3 ст.л.
- сладкая красная паприка - 1 ст.л. (по желанию)
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Куриное филе нарезать небольшими брусочками.



Обжарить мясо на сковороде с небольшим количеством растительного масла до золотистого цвета, отложить на тарелку.



Лук нарезать полукольцами.



Сладкий перец - крупными кубиками.



Помидоры очистить от кожуры, окунув на несколько секунд в кипяток и измельчить.



Картофель очистить от кожуры и также нарезать кубиками.



Обжарить на растительном масле лук до прозрачности.



Добавить перец, паприку, измельченный чеснок, соль и перец.



Через 2-3 минуты вернуть в сковороду мясо и влить вино.



Соединить помидоры с мясом.



Добавить картофель.



Накрыть сковороду крышкой, уменьшить огонь и тушить около 20 минут.



Снять крышку и тушить еще 10-15 минут до готовности картофеля и загустения соуса.



Приятного аппетита!

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