



Цыпленок качьятори



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые маринованные	1 банка (540г)
◦ Томаты Черри	1 банка (480г)
◦ Вермут	100 мл
◦ Перец	по вкусу
◦ Курица	1 шт.
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Кориандр	по вкусу
◦ Розмарин	1 веточка
◦ Зеленый лук	1 пучок
◦ Лук репчатый	3 шт.
◦ Лавровый лист	3 шт.
◦ Масло оливковое	1 1/2 ст. л.
◦ Бекон сырокопченный	200 г
◦ Соль	по вкусу
◦ Вермут	100 мл
◦ Перец	по вкусу
◦ Курица	1 шт.
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Кориандр	по вкусу
◦ Розмарин	1 веточка
◦ Зеленый лук	1 пучок
◦ Лук репчатый	3 шт.
◦ Лавровый лист	3 шт.
◦ Масло оливковое	1 1/2 ст. л.
◦ Бекон сырокопченный	200 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



5 порции



126 ккал

1. Курицу разделайте на небольшие кусочки, лук нарежьте полукольцами, бекон нарежьте полосками.

2. Помидоры измельчите вилкой (шкурку по желанию можно убрать) и добавьте к ним немного маринада до жидкой консистенции.

3. В мультиварку налейте немного оливкового масла и выложите лук и бекон, влейте вермут и

поставьте функцию «Жарка» на 10 минут.

4. Добавьте курицу, грибы, соль, черный перец, кориандр, розмарин, чеснок, лавровый лист. Залейте толчеными помидорами, перемешайте, закройте и поставьте на функцию «Тушение» на 40 минут.

5. По готовности выложите на тарелку и посыпьте зеленым луком.



Совет

Вместо вермута можно использовать и сухое вино, но тогда необходимо добавить немного сахара.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>