

Курица с фасолью "Ка ла сат"



Что нужно:

- фасоль - 400 г;
- куриные ножки - 8 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Замачиваем фасоль в холодной воде 4 часа, затем сливаем воду, заливаем новую, солим и варим фасоль 1 час. Далее добавляем в фасоль мелко нарезанный лук (предварительно обжаренный пару минут) и сливочное масло, перчим и перемешиваем;
2. Куриные ножки солим, перчим и обжариваем 40 минут на умеренном огне.