

Курица с лапшой "Сочный летний ужин"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- чеснок - 2 зубчика;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- лапша - 400 г;
- сок 1 лимона;
- эстрагон - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками и обжариваем на оливковом масле 30 минут (на слабом огне);
2. Добавляем в курицу истолчённый чеснок, томатную пасту, солим, перчим, перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут;
3. Варим лапшу в подсоленной воде до готовности, затем сливаем воду, добавляем лимонный сок, эстрагон и перемешиваем.