

# Курочка с болгарскими перцами



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- болгарские перцы - 2 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 2 зубчика;
- томатная паста - 8 ст. л.;
- маслины (без косточек) - 8 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Обжариваем ножки 10 минут, солим их и перчим;
2. Добавляем томатную пасту, истолчённый чеснок, нарезанные пополам маслины и болгарские перцы, нарезанные полукольцами, и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем мелко порубленный зелёный лук и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).