

Курочка с черносливом



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- чернослив - 20 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- сметана - 100 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- арахис - 1 стакан;
- коньяк - 1 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками (толщиной в палец), солим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем томатную пасту, сметану и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем арахис, сыр, чернослив, коньяк и обжариваем ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться ещё 20 минут на плите.