## "Пикантный ужин" с курочкой



## Что нужно:

- куриное филе 1 кг;
- копчёности (на ваш вкус) 100 г;
- томатная паста 4 ст. л.;
- яблоки (лучше кисленькие) 2 шт;
- сметана 100 г;
- укроп 1 пучок;
- рис (можно булгур) 2 стакана;
- имбирь молотый, соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Нарезаем филе брусочками (небольшими).
- 3. Добавляем в него сметану, солим, и тушим 40 минут, на ниже среднего огне.
- 4. Добавляем к филе нарезанные тонкими полосочками копчености.
- 5. Далее нарезанные крупными кубиками яблоки.
- 6. Добавляем 1 ст. л. томатной пасты и половину имбиря.
- 7. Перемешиваем и томим ещё 20 минут.
- 8. Добавляем мелко порубленный укроп, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 20.
- 9. Отвариваем рис (или булгур) до полной готовности (смотрите на упаковке).
- Добавляем оставшуюся томатную пасту и оставшийся молотый имбирь. Солим, перчим, перемешиваем. Подаётся следующим образом: кладём на тарелочку порцию риса (или булгура), а сверху мясо.