"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).
10. Добавляем оставшуюся томатную пасту и оставшийся молотый имбирь. Солим, перчим, перемешиваем. Подаётся следующим образом: кладём на тарелочку порцию риса (или булгура), а сверху мясо.