

Домашний петушок с томатами, перцем и мускатным орехом

Автор: Мухаббат
06.12.2012 07:52 -



Мне нравится добавлять мускатный орех в различные блюда, на мой взгляд, блюдо от этого приобретает особый вкус и некую пикантность. В наших краях чаще всего можно купить порошкообразный мускатный орех, т.е. готовый в пакетиках, но будучи в Стамбуле, «прогуливаясь» по магазинам, я наткнулась на баночку с цельными мускатными орехами, конечно же, сразу и прикупила. Вкус свежемолотого ореха, надо сказать, кардинально отличается от того, что продаётся в пакетиках, поэтому я настоятельно рекомендую приобрести именно цельные орехи, и самим, как говорится, почувствовать разницу!

Домашний петушок с томатами, перцем и мускатным орехом

Автор: Мухаббат
06.12.2012 07:52 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 домашний петушок

1 банка (400 гр.) томатов без кожицы в собственном соку

1 большой сладкий перец

2 средние головки репчатого лука

0,5 мускатного ореха

5 зубчиков чеснока

соль

растительное масло для жарки

Домашний петушок с томатами, перцем и мускатным орехом

Автор: Мухаббат
06.12.2012 07:52 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Петуха разрезать на крупные кусочки. Если кого-то смущает кожа, то её можно снять.

В сковороду с толстым дном и широкими бортами налить немного растительного масла. Разогреть на среднем огне и выложить кусочки петуха. Обжаривать до румяной корочки, периодически помешивая.

Репчатый лук очистить, вымыть, разделить напополам и затем каждую половинку нарезать крупными продольными брусочками.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, и крупно нарезать.

Чеснок очистить и плоской стороной ножа раздавить каждый зубчик.

Домашний петушок с томатами, перцем и мускатным орехом

Автор: Мухаббат
06.12.2012 07:52 -

Мускатный орех натереть на мелкой тёрке.

Лук добавить к обжаренному петуху, перемешать, через пару минут добавить перец и ещё через пару минут выложить томаты вместе с соком. Посолить и томить до готовности овощей.

За пять минут до готовности добавить чеснок и натёртый орех.

Выключить огонь, накрыть крышкой и оставить минут на 10.

Подавать блюдо горячим.

Домашний петушок с томатами, перцем и мускатным орехом

Автор: Мухаббат
06.12.2012 07:52 -

{comments on}