

РАГУ С КУРИЦЕЙ И КОЛБАСОЙ

ЧТО НАДО:

4 куриных бедра без кожи и костей, порежь на половинки;
1/4 стакана оливкового масла;
350 г острой свиной колбасы (чоризо или шпикачки), порежь ломтиками;
1 луковица, мелко порезанная;
2 морковки, порежь кружками, а кружки - четвертинками;
4 зубчика чеснока, 1 ст. л. семян фенхеля;
1,5 л слабосоленого куриного бульона, 1 банка (425 г) белой фасоли;
1 средних размеров вилок листовой капусты (или 200 г белокочанной), мелко порежь;
Сок 1 лимона, красный острый перец, соль, растительное масло.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1. Курицу посоли и поперчи по вкусу. Кастрюлю разогрей на огне чуть выше среднего, плесни масла.
2. Обжарь курицу с одной стороны до легкой корочки, минуты 3. Переверни и добавь колбасу. Готовь еще минут 5, помешивая.
3. Добавь лук, морковь, чеснок и семена фенхеля, туши, пока лук не станет прозрачным, около 8 минут. Залей бульоном и доведи до кипения.
4. Положи фасоль, перемешай. Накрой крышкой, убавь огонь до минимума и вари до готовности курицы, примерно 40 минут.
5. Сними крышку и добавь в рагу капусту. Вари на медленном огне, подливая бульон, если рагу с курицей слишком загустеет, пока ингредиенты не станут мягкими, примерно полчаса. В готовое рагу с курицей влей лимонный сок. Должно получиться 4-6 порций.



Это сытное и пряное рагу будет великолепным, даже если вместо бульона ты используешь простую воду. Но с бульоном, конечно, станет еще лучше.

Блюдо готовится с добавлением красного острого перца и лимонного сока.