

Курица с помидорами - очень вкусное и сытное блюдо, которое можно приготовить как в мультитварке, так и без нее. Лично мне нравится готовить в мультитварке – удобно и точно не забудешь про блюдо (звуковой сигнал напомнит, что у вас что-то готовится), но самое главное, мясо всегда получается нежным и сочным. А еще мне очень нравится, что по комнате расходится аромат готовящегося блюда и у домашних уже слюнки текут от ожидания предстоящего обеда, ужина.... Также рекомендую посмотреть [приготовление салата "Снеговик"](#).



***Ингредиенты:***

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 1 курица (перед приготовлением разделайте на порционные куски) или 6 куриных голени, 1 головка репчатого лука, 3-4 зубчика чеснока, помидоры 4-5 штук, масло растительное 5 ст.л. приправа универсальная.



***Пошаговое приготовление:***

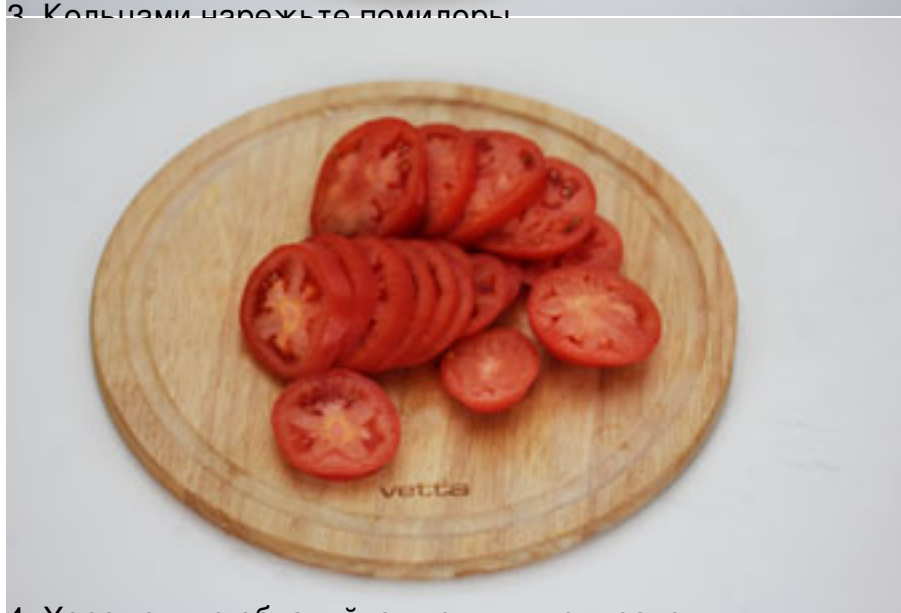
1. Мелко нарежьте лук.



2. Снимем кожу с голени (по желанию)



3. Кольцами нарежьте помидоры



4. Хорошенько обваляйте курицу в приправе.



5. Обмазываем дно кастрюли растительным маслом. Курицу укладываем в кастрюлю,



6. Добавляем лук и дольки чеснока



[Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#) [Курица с помидорами](#)



Прочтите ваш любимый журнал и не забудьте поделиться с друзьями! Спасибо вам за