

# Куриные бёдрышки по-гречески

Может быть, греки сейчас снова бастуют, но вот когда формировалась знаменитая на весь мир греческая кухня, каждый уважающий себя житель Эллады стоял у плиты, а не в толпе демонстрантов.



**6-8 куриных бёдрышек, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 мл красного вина, 400 г помидоров, 100 г маслин, зелень петрушки.**

Бёдрышки посолить и быстро обжарить с обеих сторон в оливковом масле. Луковицу нарезать кольцами. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

К курице добавить лук, чеснок и быстро обжарить. Помидоры обдать кипятком, очистить. Приготовить томатное пюре, перетерев помидоры в блендере или пропустить их через мясорубку.

Обжаренные бёдрышки залить томатным пюре. Добавить красное вино, накрыть крышкой и тушить около 15 минут. Затем добавить маслины и еще потушить минут 10-15.