

Куриные грудки по-средиземноморски



3 куриные грудки, оливковое масло, 1 красная луковица, 300 г шампиньонов, 3 зубчика чеснока, 200 мл сухого красного вина, 400 г консервированных резанных очищенных помидоров, несколько веточек базилика и розмарина, 40 г оливок, соль, чёрный молотый перец, зелень.

В сотейнике в оливковом масле обжарить с обеих сторон порезанные крупными кусочками куриные грудки, добавить красную луковицу, порезанную соломкой, и обжарить. Добавить шампиньоны, нарезанные ломтиками, измельчённый чеснок. Потушить 10 минут. Влить сухое красное вино и выпаривать 5-7 минут. Добавить очищенные резанные помидоры, несколько нарезанных веточек базилика и розмарина, мелко порезанные зелёные оливки. По вкусу посолить, поперчить и тушить под крышкой на медленном огне 25 минут.

Грудки получаются нежные, сочные и ароматные. Попробуйте!

Время приготовления 50 минут