

Курица в красном вине

1 курица весом около 1 кг, 2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 6 ст. ложек растительного масла, 250 мл сухого красного вина, 5 ст. ложек томатного пюре, 1 стручок острого перца, 1 пучок петрушки, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Курицу вымыть, обсушить и разрезать на порционные куски. Посолить и поперчить. Морковь нарезать мелкими кубиками, лук и чеснок порубить.

Растительное масло разогреть и обжарить на нём мясо. Добавить морковь, лук, чеснок и слегка потушить. Влить 125 мл вина, добавить и размешать томатное пюре. Петрушку порубить.

Курицу и овощи переложить в глиняный горшок, посыпать зеленью и около 20 минут тушить в духовке при 220°. Острый перец мелко нарезать. Добавить к мясу и овощам. Влить оставшееся вино и тушить ещё 10 минут.