

Цыплёнок с бананами (африканская кухня)

На 2 порции: 300 г цыплёнка, 30 г сливочного масла, 1-2 зубчика чеснока, 50 г сала, 100 г незрелых бананов, перец молотый черный, зелень петрушки, соль.

Цыпленка обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Добавить нарезанное кубиками сало-шпик, чеснок, стакан воды и тушить 30-40 минут. Затем заложить разрезанные на четвертушки незрелые бананы, черный молотый перец, соль.

Поставить кастрюлю на слабый огонь и тушить еще 10-15 минут.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.