



### Ингредиенты:

- 1 цыпленок весом примерно 1,5 кг,
- 100 г масла для жаренья,
- 40 г репчатого лука,
- 25 г пшеничной муки,
- 3—4 г красного молотого перца,
- 250 мл бульона,
- 30 мл лимонной кислоты,
- 2 яичных желтка,
- 200 мл кислого молока,
- 25—30 г сливочного масла,
- зелень петрушки,
- коренья,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

### Приготовление

Выпотрошить и хорошо промыть цыпленка, удалить крупные кости, нарезать мясо крупными кусками. Обжарить в масле до золотистого цвета, добавить лук, морковь, болгарский перец, чеснок, томатную пасту, соль, перец, лимонную кислоту, бульон, кисломолочные продукты, сливочное масло, зелень. Тушить на медленном огне 1,5–2 часа.