Чахохбили из курицы

На 100 грамм:
Калорийность: **128.45 ккал.**
Белки: **8.56 г.**
Жиры: **9.08 г.**
Углеводы: **3.05 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/chahohbili-iz-kuricy/

Ингредиенты:
- курица – 1,5кг
- лук – 4шт
- помидоры – 800г
- чеснок по вкусу
- петрушка – 30г
- подсолнечное масло – 3ст.л
- уксус – 100г
- вода – 100г

Приготовление:
Тушку курицы промыть и нарезать на небольшие порционные куски.
Лук нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла и тушить на слабом огне пока не поджарится.
Затем в лук положить куриное мясо, соль, перец, мелко нарезанную, дольки помидоров, толченый чеснок, уксус (или лимонный сок), небольшое количество воды (или бульона).
Накрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности птицы.