



**Состав:**

(на 2 порции)

1 куриное филе (2 куриные грудки)

1 репчатый лук

2 ст.л. (без горки) томатной пасты

1-2 зубчика чеснока

соль

черный молотый перец

базилик сушеный

### **Рецепт куриных грудок в томатном соусе:**

Куриные грудки промыть, слегка обсушить и нарезать кусочками среднего размера. Репчатый лук очистить, промыть и мелко порубить.

Репчатый лук обжарить на растительном масле в течение 1-2 минут, добавить к нему кусочки курицы и обжарить их в течение 4-5 минут (сковородку крышкой не накрывать).

Томатную пасту развести в 2/3 стакана воды и добавить к курице, перемешать, посолить, поперчить и добавить сушеный базилик по вкусу. Готовить в течение 5-7 минут на среднем огне на сковороде с открытой крышкой, периодически помешивая.

Чеснок очистить, мелко порубить, добавить к курице в томатном соусе, перемешать, сковородку накрыть крышкой и снять с огня. Дать блюду настояться в течение 3-5 минут, после чего курицу можно подавать к столу.

Куриные грудки в томатном соусе очень хорошо сочетаются с гарниром из картофеля, рисом или пастой.

Приятного аппетита!