**ПТИЦА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

ФОТО PIXABAY


Для этого простого в приготовлении блюда вам понадобится любая добытая на охоте пернатая дичь (утка, рябчик, глухарь, тетерев).

На компанию из четырех-пяти человек берем:

* 2–3 птицы;
* 4 луковицы;
* головку чеснока;
* 5 помидоров (350 г томатной пасты или соуса);
* соль и перец по вкусу.

Если у вас есть кабачок, будет совсем не лишним, нарезав его кубиками 1х1 см, добавить в блюдо.

Ощипанные и опаленные тушки нарезаем кусками и обжариваем на растительном масле в разогретой на огне утятнице.

Нашинкованный полукольцами лук добавляем к птице и перемешиваем.

Теперь нужно положить в жаркое помидоры (т.к. зимой трудно найти хорошие помидоры, лучше использовать томатный соус для спагетти или консервированные помидоры в собственном соку).

Накрываем утятницу крышкой и тушим на медленном огне 2,5–3 часа. За десять минут до готовности добавляем соль, перец и зелень по вкусу.

Головку очищенного чеснока окунаем в блюдо в последнюю очередь. Еще немного — и ароматная дичь готова!

Приятного аппетита!