Курица с грибами в сливках

Добавил(а) Оля
25.02.11 04:38 -

Продукты для рецепта

- Курица - 1 шт.
- Грибы - 300 гр.
- Лук - 1 шт.
- Сливки 10% - 400 мл.

- Масло сливочное - 50 гр.
- Соль, перец

Лук нарезаем кубиками.

Лук и грибы обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.

Курицу рубим на кусочки. Жарим мясо в другой сковороде, до золотистой корочки.

Обжаренные лук, грибы и курицу перекладываем в кастрюлю. Солим, перчим.

Заливаем сливками и тушим на среднем огне 20-25 минут, периодически помешивая.

Подаём Курицу в сливках с пастой (макаронными изделиями).

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}