

Куриное филе с грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.16 17:35 -

Не знаете, что приготовить на ужин? Простой и быстрый в приготовлении, этот рецепт для Вас:



Продукты

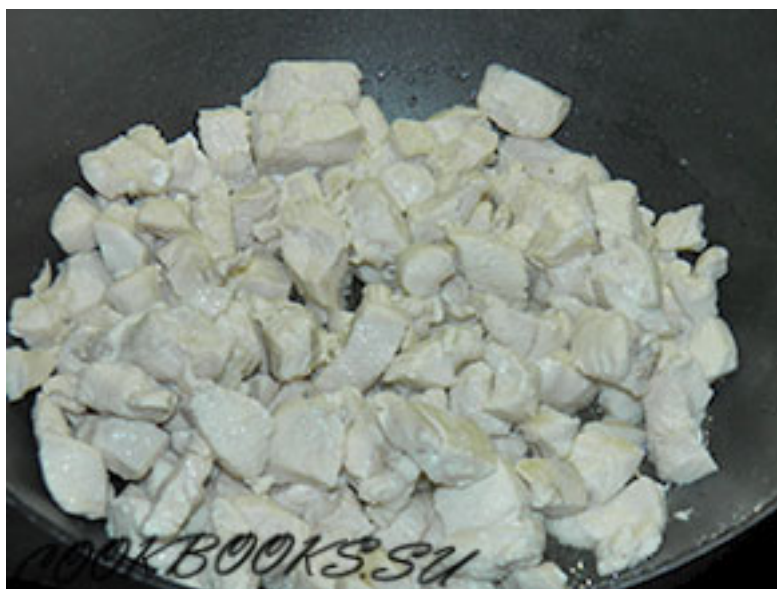
Куриное филе с грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.16 17:35 -

- Филе курицы - 1 кг.
- Лук - 2 шт., шампиньоны - 200 гр.
- Сливки - 150 мл., мука - 1 ст.л.
- Соль, перец, раст. масло



Филе курицы нарезаем небольшими кусочками. Грибы нарезаем крупными дольками. Лук мелко



Мясо выкладываем на сковороду. Тушим под закрытой крышкой 20 мин. Получившийся бульон сл

Куриное филе с грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.16 17:35 -



В мясо добавляем немного растительного масла. Слегка обжариваем.



В мясо добавляем грибы. Солим, перчим. Обжариваем 5-10 мин. периодически помешивая.

Куриное филе с грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.16 17:35 -



Добавляем муку. Выливаем 1 стакан бульона. Хорошо перемешиваем.



Добавляем сливки. Тушим под закрытой крышкой на слабом огне 10 мин.

Куриное филе с грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.16 17:35 -



Подаём с любимым гарниром. Я приготовила на гарнир гречку.

Приятного аппетита!!!