

Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25



Продукты для рецепта

- Филе курицы - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Горчица - 1 ст.л.
- Сливки - 150 мл.

Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

- Лук - 1 шт.
- Масло - 200 гр.
- Соль, перец, специи



Курица

Мясо нарезаем кусочками, лук кубиками.



Курица

Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

Курицу и лук солим, перчим и обжариваем на сливочном масле на среднем огне 15 минут.



Грибы

Шампиньоны нарезаем крупными кусочками.



Шампиньоны

Добавляем грибы в курицу, немного обжариваем.

Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25



Сливки

Добавляем сливки, щепотку мускатного ореха, горчицу, перемешиваем, тушим 5-7 минут.

Горчицы можно положить поменьше, по вкусу.



Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Подаём с макаронами и зеленью.

Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}