

detkityumen.ru

Курица в сметанном соусе.



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

курица – 1 шт. (1,2-1,5 кг);
лук – 2-3 луковицы;
сметана – 200 г (10-15% жирности);
соль;
набор специй для курицы;
укроп, лавровый лист;
масло подсолнечное – 3-4 ст. ложки.

Приготовление:

Куриную тушку моем в проточной воде и разрезаем на правильные порционные кусочки. Если у вас не целая курица, а куриные бедра, филе или крылья – без разницы, вполне подойдут для нашего блюда.

Включаем мультиварку в режим «Выпечка» («Жарка») на 40 мин, наливаем немного подсолнечного масла и выкладываем мясо курицы в мультикастрюлю.

Жарим кусочки курицы в закрытой мультиварке, переворачиваем их через 10-15 мин. и обжариваем с другой стороны еще 15 мин. при закрытой крышке.

Добавляем нарезанный полукольцами лук, перемешиваем и обжариваем мясо вместе с луком еще 10 мин. (крышка закрыта). Программу «Выпечка» выключаем.

Солим курицу, посыпаем ее специями и выкладываем сверху сметану.

Все перемешиваем, кладем в мультиварку лавровый листик и готовим в закрытой мультиварке в режиме «Молочная каша» («Тушение») еще 30 мин.

За три минуты до сигнала посыпаем курицу мелко нарезанным укропом. Все! Мягкая ароматная курица в мультиварке под сметанным соусом готова.

Приятного аппетита!

01.08.2014

[Тая Я](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/134/