

detkityumen.ru

## КУРИЦА С ГРИБАМИ



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

300 гр куриной грудинки (2 шт)

- 250 гр грибов (у меня шампиньоны)

- 3-4 средних картофелины

- 1 луковица

- 1 ст.л. муки

- 250 мл молока

- 150 гр сливок (у меня 15%)

- 100 гр тёртого сыра (сыра лучше не жалеть)

- соль, перец, зелень по желанию

- растительное масло для жарки.

Приготовление:

1. Включить духовку на 180 С.

2. Картофель помыть, положить в холодную воду и варить после закипания 6 минут.

3. Остудить и почистить.

4. Курицу промыть, обсушить и порезать не большими кусочками.

5. Грибы почистить и порезать, лук почистить и порезать кубиками.

6. Сковороду нагреть и обжарить кусочки курицы до румяного цвета, переложить на тарелку.

7. На том же масле обжарить лук, добавить к нему грибы и жарить до испарения жидкости.

8. Всыпать муку, хорошо перемешать и, не переставая мешать, влить молоко со сливками, добавить курицу, соль и перец по вкусу.

9. В огнеупорную форму выложить соус.

10. Сверху натереть картофель на крупной тёрке и посыпать тёртым сыром.

11. Запекать на среднем уровне примерно 30 минут.

11.09.2015

мама Ангела

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/282/](http://detkityumen.ru/recipe/282/)