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/