

detkityumen.ru

## Жюльен с курицей и грибами.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

250-300 гр. куриного филе

250-300 гр. грибов

1 луковица

150 гр. сливочного масла

1,5-2 ст. л. муки

300 мл. нежирных сливок

1/4 ч. л. молотого мускатного ореха

2 ст.л. - растит. масла

соль, перец, рубленая зелень - по вкусу

Приготовление:

250-300 гр. куриного филе мелко режем и обжариваем на растительном масле, затем добавляем 250-300 гр. порезанных грибов и одну луковицу, солим и перчим по вкусу, обжариваем пока вся жидкость не выпарится.

В другой сковороде растапливаем 150 гр. сливочного масла, добавляем 1,5-2 ст. л. муки, тщательно перемешиваем, добавляем 300 мл. нежирных сливок, ждем пока закипит, добавляем 1/4 ч. л. молотого мускатного ореха, тщательно перемешиваем, убираем соус с плиты и даём немного остыть.

Начинку из курицы и грибов раскладываем по формам, заливаем соусом и посыпаем тёртым сыром.

Ставим в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 5 минут, достаём, посыпаем рубленой зеленью - жюльен готов!!!

При желании можно готовить только из грибов, или из рыбы и морепродуктов.

07.03.2017

[Boginya](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/recipe/528/](http://detkiyumen.ru/recipe/528/)