



Практически классическое сочетание - курица с грибами. Попробуйте куриные окорочка в белом сухом вине с грибами.

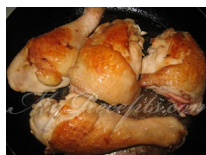
Ингредиенты:

- куриные окорочка - 2 шт.
- грибы (шампиньоны) - 300 г
- репчатый лук - 1-2 шт.
- сливки (или сметана) - 3-5 ст.л. (по вкусу)
- белое сухое вино - 0,5 ст.
- коньяк - 50 г

- зелень
- растительное масло
- кукурузный крахмал или мука - 1 ст.л.
- соль
- перец

Приготовление:

Окорочка разделить на части, вымыть, обсушить, посолить и поперчить. Обжарить окорочка на сковороде с разогретым растительным (или сливочным маслом) до золотистой корочки, переложить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом.



Лук нарезать полукольцами.



Грибы нарезать пластинками или на 2-4 части, мелкие - можно оставить целыми.



Лук пассеровать на сковороде до прозрачности, добавить кукурузный крахмал или муку, слегка обжарить.



Добавить грибы, слегка обжарить.



Влить вино, тушить пару минут (если смесь получилась сильно густая - добавить немного воды или куриного бульона, если есть). Влить сливки (или сметану), добавить соль, перец, зелень, довести до кипения и через пару минут снять с огня. Соус не должен быть жидким.



Куриные окорочка, находящиеся в кастрюле, поставить на средний огонь. Когда окорочка начнут шипеть - влить сверху коньяк и аккуратно поджечь (беречь лицо!). Нужно немного встряхивать кастрюлю, пока не погаснет огонь.

Затем влить полученный соус, накрыть крышкой и тушить 5-7 минут до готовности (если курица при жизни долго и много бегала - тушить нужно дольше). Куриные окорочка с грибами в вине - готовы!

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}