

Жюльен с курицей и грибами

Вам понадобится

Курица (филе)	300 г
Шампиньоны	300 г
Лук репчатый	130 г
Сыр твердый	120 г
Масло сливочное	30 г
Мука пшеничная в/с	15 г
Сливки 20 %	180 мл
Соль, специи	по вкусу

Дополнительная посуда

Кокотницы

Приготовление

- 1 Лук нарезать кубиками по 1 см. Сыр натереть на мелкой терке. Шампиньоны и курицу нарезать кубиками по 1 см, обжарить на 15 г сливочного масла и выложить в отдельную емкость.
- 2 На сковороде растопить 15 г сливочного масла, добавить лук и немного его обжарить. Затем добавить муку и готовить, постоянно помешивая. Когда мука приобретет золотистый цвет, тонкой струйкой, непрерывно помешивая, налить в сковороду сливки. Довести соус до кипения, кипятить 30 секунд.

- 3 В кокотницы выложить курицу с грибами, полить сливочным соусом, посыпать сыром. Формочки установить на решетку на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.

Жюльен с курицей и грибами