



Минимум ингредиентов, минимум времени. Необычный вкус куриного филе благодаря сухому вину и лимону. Очень вкусно!

Ингредиенты *(на 1 куриное филе):*

- куриное филе - 1 шт.
- сухое белое вино - 1/3 ст.
- свежавыжатый лимонный сок - 2-3 ст.л.
- сахар - 1-2 ч.л.
- чеснок - 2-3 зубчика
- соль, перец - по вкусу
- мука
- масло сливочное (для обжаривания)
- масло растительное

Приготовление:

Разрезать грудки вдоль на более тонкие пластины, посолить, поперчить.



ле в муке.



жарить до золотистой корочки с каждой стороны до равномерного цвета, и на



обавить сахар (зубчики разрезать на 2-3 пластины). Влить лимонный сок и



поварить на медленном огне до готовности. Подавать горячим с соусом.



Продолжение следует