



Вкусное и очень простое блюдо из курятины, тушеной в сливочно-луковом соусе.

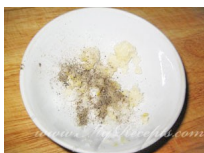
Ингредиенты:

- куриные бедрашки - 3-4 шт.
- лук порей - 1-2 шт.
- сухое белое вино - 0,5 ст.
- бульон или вода - 0,5 ст.
- сливки или сметана - 2=3 ст.л.
- сливочное масло - 1-2 ст.л.
- растительное масло - 2 ст.л.
- зелень
- соль, перец - по вкусу
- чеснок - 2-3 зубчика

В это блюдо можно также добавить морковь.

Приготовление:

Измельчить чеснок, смешать с солью и перцем.



Полученной смесью натереть куриные бедрашки и обжарить их на разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон до золотистого цвета, отложить.



Лук порей нарезать наискосок (белую часть).



Обжарить лук на сливочном или растительном масле до мягкости. Вернуть в сковороду бедра.



бульон (или кипяченую воду).

С ТОМ ДОБАВИТЬ сметану или сливки.

Готовить куриные бедра с луком пореем до готовности, накрыв крышкой и убавив огонь.



Продолжить приготовление