



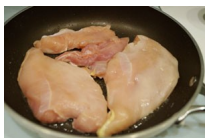
Вкусное куриное филе в кисло-сладком вишневом соусе. Готовится быстро и просто.

Ингредиенты:

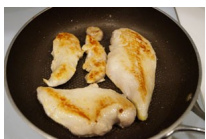
- куриное филе - 2-3 шт.
- репчатый лук - 1-2 шт. (у меня лук-порей)
- вишня без косточек (мороженая или свежая) - 200 г
- красное сухое вино (например, Каберне) - 2/3 ст.
- растительное масло - 2-3 ст.л.
- сливочное масло - 50 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Куриное филе разрезать вдоль пополам или немного отбить. Мясо посолить, поперчить и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.



Убрать филе на тарелку, накрыть фольгой, чтобы не остыло.



Лук нарезать кубиками - если репчатый, или колечками, если как и у меня, порей.



На ту же сковороду положить кусочек сливочного масла.



Обжарить на нем лук до прозрачности.



Добавить красное вино, кипятить минут 5.



Добавить соль и перец по вкусу. Кипятить еще 5 минут. Добавить сливочное масло, перемешать.



Выложить куриное филе в вишневый соус, тушить до готовности и до загустения.



Подавать с рисом.