

Скоблянка куриная

Ингредиенты

- Курица - домашняя 1/2 шт
- Лук - 2 шт
- Морковь - средняя 1 шт
- Грибы - лесные 4 шт
- Картофель - ,отваренный в мундире 3 шт
- Сливочное масло - 1/5 пачки
- Сливки - жирные 1/2 стакана
- Сыр - 100 г
- Помидоры - крупные 1 шт



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Варим курицу с добавлением лаврового листа, душистого перца, перца горошком, моркови обжаренной на сухой сковороде и одной луковичы в небольшом количестве воды, немного посолив. Время - 4-5 часов.

2

Отделяем куриное мясо от костей, в сковороде обжариваем соломкой порезанный лук и грибы на сливочном масле, добавляем туда же мясо курицы, вливаем немного куриного бульона и томим около 20 минут, добавляем сливки и томим еще 5 минут.

3

Отварной картофель, не очищая от кожицы, нарезаем дольками и обжариваем, выкладываем в форму для запекания, сверху заливаем его томленной курицей с грибами и сливками, добавляем крупные дольки помидора, засыпаем тертым сыром и запекаем 15 минут.

Приятного вам аппетита :)