

Курица " Де ла Чинщеуць "



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- слив. масло - 100 г;
- морковь - 2 шт;
- сливки (жирные) - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем куриное филе брусочками, солим и обжариваем 20 минут (на среднем огне), затем добавляем нарезанный брусочками картофель, сливочное масло, снова солим и обжариваем ещё 10 минут;
2. Добавляем натёртую морковь, сливки, опять слегка солим и тушим ещё 10 минут. Затем выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 10 минут.