

Курица "Ну пентру фете"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- слив. масло - 50 г;
- майонез - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем куриное филе кубиками (не мелкими), картофель брусочками, солим, перчим, добавляем сливочное масло и обжариваем 30 минут;
2. Затем добавляем майонез, снова солим и обжариваем ещё 10 минут, потом выключаем огонь и даём настояться на плите 10 минут.