

Курица под ананасами



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- ананасы (консервированные) - 1 баночка;
- зел. лук - 1 пучок;
- сливки (20 %) - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками (толщиной в палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Заливаем сливки и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем нарезанные кубиками (не мелкими) ананасы и обжариваем ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут;
5. Перед подачей посыпаем мелко порубленным зелёным луком.