

Курица под горчичным соусом



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- горчица - 8 ст. л.;
- сметана - 6 ст. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе на брусочки (толщиной в палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Смешиваем горчицу и сметану, и добавляем к нашей курице, тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем мелко порубленный зелёный лук и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).