

Курица в винограде



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- виноград (кишмиш) - 100 г;
- белое вино - 1 стакан;
- сливки (жирные) - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками (толщиной в палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем сливки, вино и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем нарезанный пополам виноград и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).