Курочка "Интеллигентная"

Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- капуста - 100 г;
- огурец - 1 шт;
- уксус - 4 ст. л.;
- горчица - 1 ст. л.;
- чеснок - 6 зубчиков;
- цедра 1 лимона;
- сахар - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками (толщиной с палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем горчицу, уксус, сахар, истолчённый чеснок, цедру лимона, морковь (натёртую), капусту (нашинкованную), огурец (нарезанный кружочками) и тушим ещё 10 минут;
3. Выключаем огонь и даём настояться ещё 20 минут (на плите).