

Курочка "Ка ла буника"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- картофель (покрупнее) - 8 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем куриное филе на брусочки (толщиной в 2 пальца), солим, перчим и обжариваем на сливочном масле 10 минут;
2. Картофель разрезаем на 4 части, добавляем к нашей курочке, заливаем пол стакана воды, снова солим и обжариваем ещё 20 минут;
3. Добавляем натёртую морковь, солим, перчим, перемешиваем, выключаем огонь и даём настояться на плите ещё несколько минут.