

Курочка под яблочным соусом



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- яблочный сок - 4 стакана;
- зелёное яблоко - 2 шт;
- мёд - 1 ст. л.;
- уксус - 2 ст. л.;
- горчица - 1 ст. л.;
- кукурузная мука - 2 ст. л.;
- сливочное масло - 30 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем куриное филе на брусочки, толщиной в палец, солим, перчим и обжариваем минут 20;
2. Смешиваем в кастрюльке уксус, мёд, горчицу, кукурузную муку, соль и перец, и постоянно помешивая вливаем тонкой струйкой яблочный сок (варим всё до лёгкого загустения);
3. На отдельной сковороде обжариваем дольки яблока (очищенные предварительно от семян), буквально по минутке;
4. Подаем так: выкладываем на каждую тарелку курицу, сверху по паре ломтиков яблока и заливаем нашим яблочным соусом.