

Курочка с брынзой



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- брынза - 100 г;
- бекон - 100 г;
- белое вино - 1 стакан;
- перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками (толщиной в палец), перчим и обжариваем 10 минут;
2. Заливаем вино и тушим на слабом огне 10 минут;
3. Добавляем нарезанный соломкой бекон и нарезанную ломтиками брынзу, и обжариваем ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.