

Курочка в соусе песто



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- базилик - 100 г;
- кедровые орешки - 50 г;
- оливковое масло - 4 ст. л.;
- чеснок - 1 зубчик;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- сметана - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками, толщиной с палец, солим, перчим, добавляем сметану и тушим 20 минут;
2. Пока тушится курочка готовим соус песто: в блендере смешиваем до однородной массы чеснок, базилик, орехи, сыр, оливковое масло и щепотку соли;
3. Добавляем наш соус к курице, перемешиваем и тушим ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.