

# Жульєн з куркою та грибами



Французька закуска! (хоча, як на мене, то калорійненько для закуски;)

За цим рецептом необхідно виконати 3 основні процеси:

Відварити куряче філе.



Обсмажити гриби із цибулею.  
Зробити соус Бешамель.

Поїхали!

## Ингредиенты:

### Соус Бешамель

Борошно	1.5 ст. л.
Вершкове масло	20 гр.
Вершки 15-20%	200 мл.
Бульйон курячий	200 мл.
Мускатний горіх	0.25 ч. л.
Перець мелений	1 за смаком
Сіль	1 за смаком

### Для блюда

Куряче філе	0.5 кг.
Шампіньйони	0.4 кг.
Цибуля (велика)	1 шт.
Твердий сир	150 гр.

## Инструкция приготовления:

---



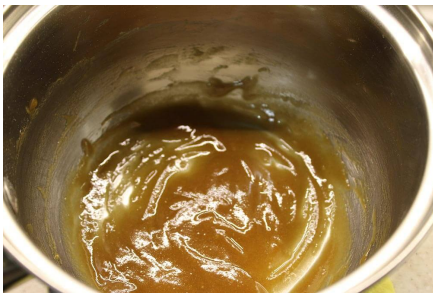
Куряче філе ставимо варити (на годинку). Шампіньйони ретельно миємо, нарізаємо великими шматочками. Цибулю чистимо і нарізаємо півкільцями. Обсмажуємо на середньому вогні гриби з цибулею, при цьому перчимо, солимо за смаком.

---



Поки м'ясо вариться, а гриби смажаться, саме час зробити соус! У сотейник просіюємо борошно і на середньому вогні підсмажуємо до бежевого кольору, постійно помішуємо вінчиком.

---



Знімаємо з вогню та додаємо вершкове масло. Ретельно перетираємо масло з борошном вінчиком, щоб розійшлися всі грудочки.

---



Ставимо знову на середній вогонь і додаємо вершки. Постійно помішуємо до однорідності. Після вершків додаємо курячий бульйон і також все перемішуємо.

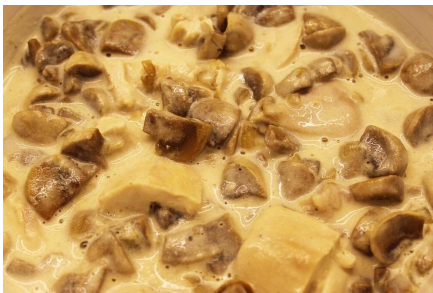
---



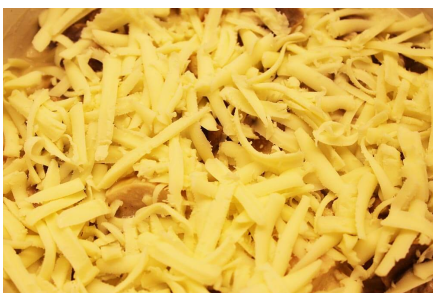
Варимо на середньому вогні до закіпання. Коли соус закипить, то відразу починає густіти і стає структурою як негуста сметана. Знімаємо з вогню. Перчимо, солимо до смаку і додаємо мускатний горіх.



Куряче філе або розбираємо по нитках на шматочки, або нарізаємо шматочками трохи більше ніж гриби.



У посуді для запікання збираємо Жульєн: куряче філе, гриби, соус перемішуємо.



Посипаємо зверху тертим твердим сиром.



Відправляємо у розігріту духовку до 180 градусів.  
Спочатку 20 хв. під кришкою.



Потім кришку знімаємо та запікаємо ще 10 хв. до  
утворення золотистої скоринки. Приємного апетиту та на  
здоров'я!