



Жюльен с курицей и грибами



Французская закуска! (хотя, как по мне, то калорийненько для закуски ;)

По данному рецепту необходимо выполнить 3 основных процесса:

1. Отварить куриное филе.



2. Обжарить грибы с луком.
3. Сделать соус Бешамель.

Поехали!

Ингредиенты:

Соус Бешамель

Мука	1.5 ст. л.
------	------------

Сливочное масло	20 гр.
-----------------	--------

Сливки 15-20%	200 мл.
---------------	---------

Бульон куриный	200 мл.
----------------	---------

Мускатный орех	0.25 ч. л.
----------------	------------

Перец молотый	
---------------	--

Соль	
------	--

Для сборки блюда

Куриное филе	0.5 кг.
--------------	---------

Шампиньоны	0.4 кг.
------------	---------

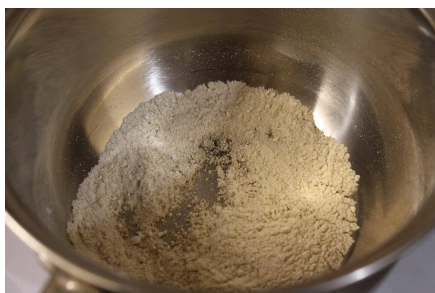
Лук (большая луковица)	1 шт.
------------------------	-------

Твердый сыр	150 гр.
-------------	---------

Инструкция приготовления:



Куриное филе ставим варить (время варки 1 час). Шампиньоны тщательно моем, нарезаем большими кусочками. Лук чистим и нарезаем полукольцами. Обжариваем на среднем огне грибы с луком, при этом перчим, солим по вкусу.



Пока мясо варится, а грибы жарятся, самое время сделать соус! В сотейник просеиваем муку и на среднем огне поджариваем до бежевого цвета, при этом постоянно помешиваем венчиком.



Снимаем с огня и добавляем сливочное масло. Тщательно перетираем масло с мукой венчиком, чтобы разошлись все комочки.



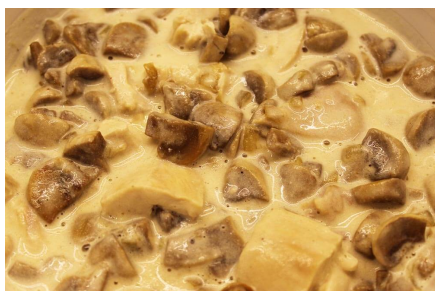
Ставим опять на средний огонь и добавляем сливки. Постоянно помешиваем до однородности. После сливок добавляем куриный бульон и также все перемешиваем.



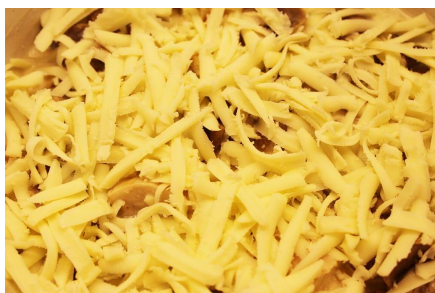
Варим на среднем огне до закипания. Когда соус закипает, то сразу начинает густеть и становится по структуре как негустая сметана. Снимаем с огня. Перчим, солим по вкусу и добавляем мускатный орех.



Куриное филе или разбираем по нитям на кусочки, или нарезаем кусочками чуть больше шампиньон.



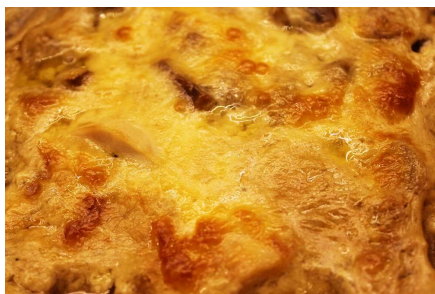
В посуде для запекания собираем Жюльен: куриное филе, грибы, соус перемешиваем.



Посыпаем сверху тертым твердым сыром.



Отправляем в разогретую духовку до 180 градусов.
Сначала 20 мин. под крышкой.



Затем крышку снимаем и запекаем еще 10 мин. до
образования золотистой корочки. Приятного аппетита и
на здоровье!