



Среди многообразия блюд, которые можно отведать в России, есть весьма питательное и вкусное под названием «жульен из шампиньонов и сыра». Интересно, что в европейских странах подобное кушанье именуется «кокот», а «жульен» у них – это своеобразный способ нарезки овощей, а также супы и вторые блюда, приготовленные из них. Однозначного ответа, почему возникли расхождения в этом вопросе, нет.

Как бы там ни было, жульен из шампиньонов с различными начинками – кушанье популярное, в том числе и в домашней кухне. Это неудивительно, так как рецепт приготовления данного блюда не отличается особой сложностью, и воспользоваться им под силу любой хозяйке.

Рецепт жульена из шампиньонов и курицы

Компоненты:

филе куриное - 1 шт.;
шампиньоны - 200 г;
лук репчатый - 1 шт.;
сыр тертый «Моцарелла» - 400 г;
масло растительное- 2 ст. ложки;
соль, перец - по вкусу;
масло сливочное - 1 ст. ложка;
мука - 1 ч. ложка;
сливки - 1/2 ст.;
мускатный орех - щепотка.

Последовательность приготовления

Подготовленное куриное филе надо отварить и потом разделить его на маленькие кусочки. Другой вариант, когда не ведете подсчет калорий, порежьте филе на небольшие пластины и обжарьте их недолго в растительном масле.

Теперь очищенный репчатый лук нарежьте полукольцами, а шампиньоны – тонкими пластинами. Влейте растительное масло на сковороду и разогрейте его, а потом в первую очередь поместите в него измельченный лук и, помешивая, доведите до золотистого цвета. После этого к луку добавляем подготовленные грибы и держим на огне до полного выпаривания жидкости из них, при этом время от времени перемешивая содержимое сковороды.

Далее приступим к приготовлению соуса. Сначала на отдельной сковороде надо растопить сливочное масло и потом обжарить в нем муку. После этого берете стакан со сливками и, не торопясь, тонкой струйкой добавляете их к муке, при этом массу надо непрерывно мешать, чтобы не появились комочки. Затем эту смесь посолите, поперчите и всыпьте мускатный орех.

После этого соус держим на слабом огне, помешивая, пока он не загустеет и уж тогда пришло время добавить горсть тертого сыра и опять же, помешивая, подождать, когда он расплавится.

Далее в сковороду с соусом помещаете кусочки курицы и грибы с луком, а сверху – оставшийся сыр. И, наконец, заключительный штрих - жульен держим под крышкой на небольшом огне, пока сыр расплавится. Вкусное блюдо готово.