Автор: Administrator
17.05.2018 00:00 - Обновлено 07.06.2018 20:48



Французская кухня славится своими вкусными замечательными блюдами, одним из которых является так называемый жульен. Обычно традиционный жульен готовится из курицы и грибов под сыром. Но мы предлагаем немного разнообразить это блюдо, добавив к нему картофель. Уверяем вас, что приготовив такое кушанье, вы сможете насладиться его удивительным вкусом и оценить его по достоинству.

Рецепт жульена с грибами и картошкой

Набор продуктов для приготовления блюда:

- картофель – 600 г;
- лук – 300 г;
- шампиньоны – 250 г;
- куриное филе – 250 г;
- майонез – 200 г;
- морковь – 100 г;
- твердый сыр – 200 г;
- лимон – ½ часть;
- масло растительное для жарки;
- соль, перец – по вкусу;
- зелень.

Способ приготовления

Берем шампиньоны, промываем их под проточной водой и потом нарезаем небольшими кусочками. Очищенные от кожицы луковицы измельчаем, а подготовленную морковь пропускаем через терку. После этого разогреваем сковороду на огне, вливаем на нее растительное масло и выкладываем измельченный лук. Помешивая, обжариваем его 2-3 минуты, а потом всыпаем морковь, перемешиваем и жарим еще минуты 2, а далее

очередь шампиньонов, которые надо добавить к смеси на сковороде и все вместе готовить еще минут 10.

Следующий этап – подготовка мяса курицы (его надо будет замариновать). Филе надо сначала помыть и промокнуть его салфеткой, чтобы оно стало сухим и затем разделить на небольшие ломтики. После этого возьмите глубокую емкость и поместите в нее мясо, выдавите в него сок лимона, добавьте столовую ложку майонеза, посолите, поперчите и, посыпав измельченной зеленью, хорошенько перемешайте. Емкость с заготовкой поставьте на пару часов в прохладное место.
Еще вам надо подготовить картофель, для чего удалите с него кожицу и потом, нарезав его тонкими пластинками, положите в миску, добавьте к нему соли, перца и перемешайте.

Завершив все подготовительные этапы, приступаем непосредственно к приготовлению жульена. Берем глубокую стеклянную или керамическую посуду, в которой можно запекать продукты. Ее внутреннюю часть смазываем маслом и на дно выкладываем картофель, затем сверху смесь грибов, моркови и лука, а потом куриное филе. Далее верхнюю часть блюда покрываем майонезом и помещаем емкость в предварительно разогретую духовку, запекаем при температуре 200 градусов 40 минут. По истечении этого времени, надо готовящееся блюдо посыпать тертым сыром и держать в духовке еще минут 10, пока сыр не расплавится до образования аппетитной румяной корочки. Жульен лучше всего кушать горячим.
Блюдо аппетитное и сытное и многим придется по вкусу. При желании куриное филе можно заменить фаршем, который надо предварительно обжарить на сковороде, а все остальное делать по рецепту.