

Фрикасе из курицы

Автор: Administrator

09.02.2019 15:58 - Обновлено 09.02.2019 16:02



Фрикасе – вкусное и сытное мясное блюдо традиционной французской кухни. В переводе с французского языка слово «fricassee» означает «всякая всячина» и происходит оно от глагола «fricasser» - «жарить». Однако готовится это блюдо далеко не из чего попало. Для его приготовления обычно берут белое мясо курицы, индейки или кролика, которое режут и тушат в белом соусе. Иногда фрикасе готовят из мякоти говядины, баранины, свинины или даже голубятины. Мясо нарезают небольшими кусочками и обжаривают в сливочном масле.

Затем мясо присыпают мукой, тушат в бульоне, приправляют специями и добавляют сливки. Часто в блюдо кладут сезонные овощи и шампиньоны. В качестве гарнира к такому блюду хорошо подойдет рис или отварной картофель.

Сегодня мы будем готовить классический вариант фрикасе из курицы и сливок, куда добавим для пикантности немного белого вина. Рецепт несложный, продукты неэкзотичные, особых навыков не надо, получится у всех обязательно. Блюдо подойдёт как для праздничного стола, так и для обычной трапезы.

Фрикасе из курицы со сливками

Ингредиенты:

- куриное филе – 1,5 кг;
- яйца куринные – 2 шт.;
- вино белое сухое – 200 мл;
- сливки – 60 мл;
- сливочное масло – 50 грамм;
- куриный бульон – 200 мл;

- мука пшеничная – 1 ст. ложка;
- сок лимона – 2 ч. ложки;
- чеснок – 1 зубчик;
- лавровый лист – 1 шт.;
- соль, перец молотый черный и красный – по вкусу;
- розмарин, зелень петрушки – по вкусу.

Приготовление

1. Куриное филе помыть и нарезать небольшими кусочками. Посыпать мясо солью и молотыми специями, уложить в сотейник и обжарить на сливочном масле.
 2. Присыпать мясо мукой, положить в сотейник лавровый лист, измельченную зелень петрушки, розмарин и мелко нарубленный чеснок. Влить в сотейник белое вино и бульон. Поставить блюдо на 45 минут тушиться на медленном огне.
 3. Пока блюдо тушится, готовим соус. Берём яйца и отделяем желтки. Взбиваем желтки вместе со сливками и лимонным соком.
 4. Спустя 45 минут, снимаем сотейник с огня и вливаем яичный соус. При этом быстро помешиваем содержимое сотейника, чтобы яйцо не свернулось, превратившись в бесформенную массу.
- К столу блюдо подается горячим с овощами или гарниром.