Автор: Administrator
24.05.2019 00:00 - Обновлено 10.06.2019 11:42



Многим нравится одно из блюд французской кухни под названием жульен, для приготовления которого обычно используются небольшие формочки (кокотницы). Предлагаем вам иной вариант подачи этого вкусного блюда – жульен, размещенный в булочках.

Грибной жульен с курицей в булочке

Для приготовления жульена в булочках надо запастись такими продуктами:

- филе куриное – 300 г,
- грибы (шампиньоны) – 300 г,
- лук – 150 г,
- твердый сыр – 200 г,
- мука – 50 г,
- сметана – 150 г,
- круглые булочки – 8 шт.,
- соль и перец – по вкусу.

Способ приготовления

Помытое куриное филе разрезаем на маленькие части. Затем делим пластинами подготовленные шампиньоны. Очищенный лук режем полукольцами, а сыр трем на терке. Далее подготавливаем булочки, для чего срезаем их верх и осторожно вынимаем мякиш.

После этого разогреваем растительное масло на сковороде и обжариваем лук до прозрачности, а потом к нему добавляем грибы и при помешивании смесь обжариваем, пока не выпарится жидкость.

Берем другую сковороду и, добавив немного растительного масла, обжариваем кусочки

куриного филе. Потом к нему добавляем смесь грибов и лука, также сметану и муку и сверху посыпаем солью и перцем. Массу тщательно перемешиваем и на маленьком огне готовим до тех пор, пока соус начнет густеть.
Теперь надо разложить по булочкам подготовленный жульен, а сверху изделия посыпать тертым сыром. После этого поместите заготовки на противне, и отправьте их в духовку, предварительно разогретую до 180 градусов. Когда сыр расплавится, изделие можно извлекать из духовки.

Грибной жульен в булочке

Компоненты:

- булочки – 4 шт.;
- шампиньоны свежие – 400 г;
- лук – 1 шт.;
- чеснок – 2 зубчика;
- белое вино – 100 мл;
- сметана – 2 ст. ложки;
- сыр – 150 г;
- соль, перец.

Способ приготовления

Сначала обжариваем до прозрачности измельченный лук, а потом только на другой сковороде жарим порезанные кубиками шампиньоны. После этого к грибам добавляем подготовленный лук, измельченный чеснок, соль и перец. Массу хорошенько перемешать и в нее влить белое вино, затем сковороду с содержимым поставить на маленький огонь и смесь тушить в течение 5 минут до тех пор, пока вино не испарится. Далее пришло время положить сметану и опять массу тушить 5 минут, не забывая при этом ее помешивать. Теперь перейдем к булочкам, с которых вы предварительно срезали «крышечку» и вынули мякоть. Итак, наполните их подготовленной смесью, сверху посыпьте тертым сыром и запеките эти заготовки в духовке, разогретой до температуры 180 градусов в течение четверти часа. Жульен в булочках готов, приятного аппетита!