

Цыпленок по-бургундски

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:30



Продукты в расчете на четыре персоны: 300 грамм свиного сала, один цыпленок, сто грамм сливочного масла, тридцать грамм картофельного крахмала, двадцать мелких головок репчатого лука, бутылка бургундского вина, две столовые ложки раст. масла, две дольки чеснока, ломтики поджаренного хлеба, стакан коньяка, соль, лавровый лист, молотый перец, грибы.

Разрежьте цыпленка на восемь кусочков, каждый из которых поджарьте на растительном масле, когда цвет станет золотистым, выключите огонь.

Нарежьте свиное сало кубиками и разогрейте его в кастрюле, туда же положите грибы и лук. После обжарки на свином масле, положите в кастрюлю кусочки цыпленка, но растительное масло из сковороды не выливайте. Увеличьте огонь, поперчите, посолите, добавьте лавровый лист, тимьян и мелко порезанный чеснок.

После того, как смесь покипит в течении нескольких минут, убавьте огонь, закройте кастрюлю крышкой, и оставьте на 45 минут.

Распущенное сливочное масло перемешайте с картофельным крахмалом и постепенно добавляйте соус, не забывая интенсивно сбивать смесь венчиком, чтобы избежать образования комочков.

Цыпленок по-бургундски

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:30

Кусочки цыпленка выложите на сильно разогретое блюдо и полейте содержимым кастрюли. Положите ломтики поджаренного хлеба.