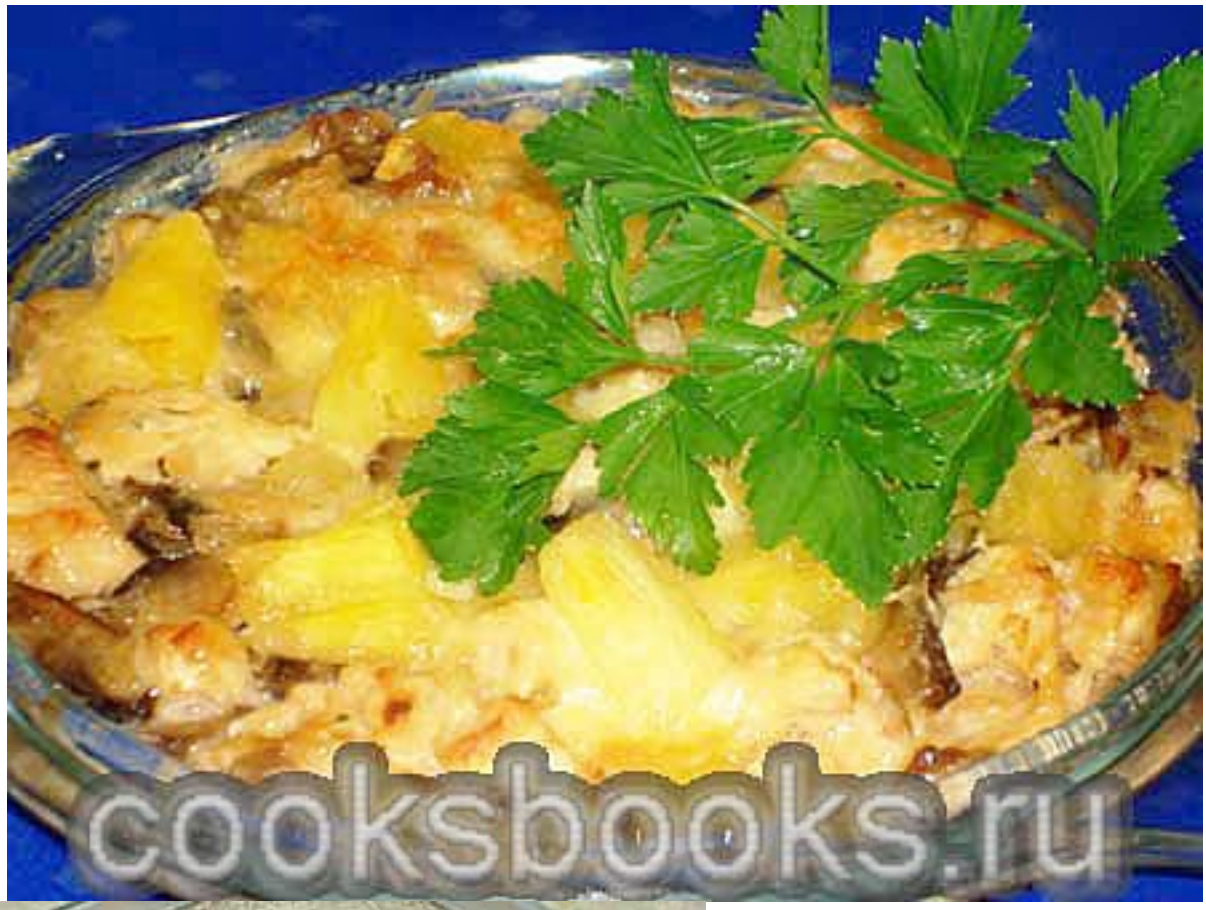
Жульен с курицей и ананасами

Добавил(а) Ольга
14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48





Ингредиенты

- Филе курицы - 300 гр
- Шампиньоны - 400гр
- Лук - 2шт.
- Ананасы - 100 гр

- Сыр - 100гр, Майонез - 50гр
- Молоко - 250мл
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 1 час 30 мин.



Отвариваем филе

Варим мясо 20-25 минут.



Обжариваем шампиньоны.

Немого обжариваем грибы на растительном масле.



Измельчаем лук.

При помощи комбайна "от шефа" Tupperware , быстро и без слёз, измельчаем лук



Режем мясо.

Отваренное филе режем кубиками.



Обжариваем филе курицы, грибы и лук.

В сковороду с грибами добавляем измельчённый лук и филе курицы.

Всё немного обжариваем, перемешивая силиконовым скребком



Готовим соус.

Высыпаем содержимое пакетика Maggi для жульена в 250мл молока и всё перемешиваем.

Если нет Maggi, то в молоко добавляем 1ст.л. муки, специи и соль.



Соус.

Выливаем соус в сковороду.

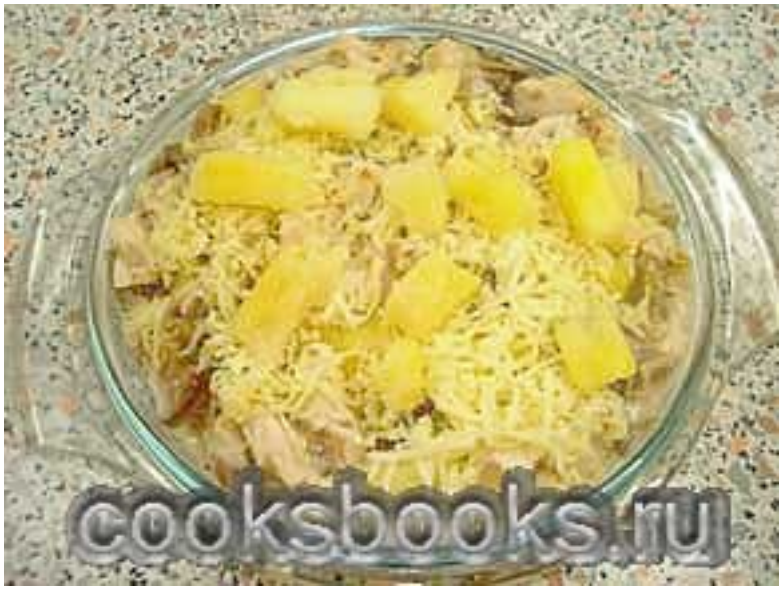


Готовим жульен.

Выкладываем содержимое сковороды в кокотницу.

Если нет кокотницы, можно использовать любую другую посуду.

Я использовала крышку от кастрюли для микроволновки.



Запекаем жульен.

Посыпаем тёртым сыром, сверху кладём кусочки ананаса и запекаем в разогретой до 180 градус

{kunena_discuss:12}