

## Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

---



### Продукты для рецепта

- Филе курицы - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Горчица - 1 ст.л.
- Сливки - 150 мл.

## Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

---

- Лук - 1 шт.
- Масло - 200 гр.
- Соль, перец, специи



### Курица

Мясо нарезаем кусочками, лук кубиками.



### Курица



## Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

---

Курицу и лук солим, перчим и обжариваем на сливочном масле на среднем огне 15 минут.



### Грибы

Шампиньоны нарезаем крупными кусочками.



### Шампиньоны

Добавляем грибы в курицу, немного обжариваем.

## Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

---



**Сливки**

Добавляем сливки, щепотку мускатного ореха, горчицу, перемешиваем, тушим 5-7 минут.

Горчицы можно положить поменьше, по вкусу.



## Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Подаём с макаронами и зеленью.

## Филе курицы с грибами в сливочно-горчичном соусе

Добавил(а) Оля

06.07.10 02:34 - Последнее обновление 14.07.11 06:25

---

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:12}