



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Курица в мучном соусе

Meyaneli Tavuk



1 целая курица
1 ст.л. с горкой слив. масла
1,5 ст.л. муки
1,5 стакана куриного бульона
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца

- # Курицу разделить на части. По желанию можно убрать кожу. Положить в кастрюлю, залить водой, варить до готовности.
- # Курицу вытащить из бульона, дать стечь, затем положить в форму для духовки.
- # В маленькую кастрюльку положить слив. масло и муку, на медленном огне помешивать муку пока она изменит цвет. Затем добавить куриный бульон, соль и перец, постоянно помешивая довести до кипения.
- # Мучным соусом полить курицу и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить до розоватого цвета.
- # Подавать горячим.

Это блюдо можно также приготовить на плите, тушить 5-6 минут. Но в духовке оно получится гораздо вкуснее.