



Куриные ножки «Сёуш»

Söğüş Tavuk



8 шт. куриных ножек
1 стакан молока
0,5 стакана куриного бульона
6 ст.л. растит. масла
2 ст.л. муки
0,5 ст.л. соли
Украсить сверху:
4-5 веточек петрушки

- # В кастрюлю положить ножки, залить достаточным количеством воды, посолить и сварить.
- # Достать ножки из бульона, дать стечь.
- # В маленькую кастрюльку налить холодное молоко, холодный куриный бульон, растит. масло, муку и соль, хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь, и постоянно помешивая варить до загустения.
- # Куриные ножки выложить на сервисную тарелку, сверху залить молочным соусом. Затем поставить в холодильник на 2 часа.
- # Подавать холодным, перед подачей украсить петрушкой.

Это блюдо можно приготовить используя разделанную на части целую курицу.