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

Курица под одеялом

Perdeli Tavuk

1 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
500 гр. куриного филе
1 крупная луковица
2 зубчика чеснока
1 помидор
2 шт. зеленого перца
4-5 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. соли
Для соуса Бешамель:
1,5 стакана молока
2 ст.л. маргарина
2 ст.л. муки
0,5 ч.л. соли

В кастрюле нагреть оливковое масло, добавить лук и пассировать до золотистого цвета.
Затем добавить порезанное квадратиками филе курицы. Когда появится жидкость из курицы добавить мелко порезанный перец и чеснок, готовить пока перец поджарится.
Добавить мелко резанные помидоры и соль, варить пока помидоры станут мягкими, снять с огня.
Частью маргарина хорошо смазать глубокую алюминевую чашку.
Оставшийся маргарин положить в кастрюлю, добавить муку и помешивать пока мука поджарится, затем добавить холодное молоко, соль и варить соус до загустения.
Соус добавить в курицу, перемешать и дать немного остыть.
В алюминевую чашку на дно и так чтобы края свисали положить юфку. С краёв юфку можно немного обрезать и положить на дно чашки, чтобы дно было более толстым.
Затем выложить в чашку покрытую юфкой курицу в соусе, свисавшие края юфки собрать кверху, закрыв курицу. Поверхность смазать оливковым маслом.
Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.
Достать из духовки и минут через 15 перевернуть на плоскую сервисную тарелку.
Подавать порезав как кекс.

Курица в соусе прежде чем выкладывать на юфку, должна остыть, иначе тесто порвется.

© ml.md (русский) рецепт #: 1547 | название рецепта: Курица под одеялом | история: 06.05.2024 - 04:11