



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

Курица с колбасой

Salamli Tavuk



500 гр. куриного филе
10 пластиков колбасы
2 зубчика чеснока
3 ст.л. оливкового масла
1 помидор
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Соус Бешамель:
1,5 стакана молока
1,5 ст.л. муки
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. соли

- # В сковороде нагреть масло, добавить порезанное кусочками филе курицы.
- # Когда мясо изменит цвет, добавить мелко рубленый чеснок.
- # Через несколько минут добавить мелко резаный помидор, готовить пока помидоры стухатся.
- # Полуготовую курицу выложить в форму для духовки, дать немного остыть.
- # Соус: В сливочном масле пассировать муку до легкого изменения цвета.
- # Помешивая добавить холодное молоко, варить до загустения, посолить.
- # Сверху на курицу положить порезанную полосками колбасу, залить соусом и поставить в разогретую до 200 градусов духовку.
- # Подавать горячим.

Если хотите чтобы цвет был более насыщенным, можно добавить в соус 1 яйцо.