Состав:

2 куриные грудки

350 г шампиньонов

2 луковицы репчатого лука

350 г сметаны

1 ч.л. дижонской горчицы

соль

перец черный молотый

Рецепт курицы с шампиньонами в сметанном соусе

Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Шампиньоны промыть, нарезать тонкими ломтиками и добавить к репчатому луку. Обжарить в течение 5-6 мин., после чего выложить в тарелку.

Куриные грудки нарезать небольшими полосками примерно 0,5 см на 4-5 см и обжарить в растительном масле (примерно 5 мин.). Затем добавить к курице приготовленные лук и шампиньоны, влить сметану, аккуратно перемешать и готовить еще 10 мин. После чего посолить, поперчить, добавить ложку дижонской горчицы и еще раз перемешать.

Приятного аппетита!