Состав:

(на 6 кокотниц по 100мл)

1 куриная грудка

150 г шампиньонов

220 г сливок 20-22%

50 г тертого сыра

1 ст.л. (без горки) муки

1 репчатый лук

черный молотый перец

соль

Рецепт жюльена из курицы:

Куриную грудку промыть и отварить в подсоленной воде приблизительно в течение 15 минут. Затем немного остудить и нарезать тонкой соломкой.

Шампиньоны промыть, слегка обсушить и нарезать небольшими тонкими ломтиками.

Репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить на растительном масле в течение 2-3 минут. К жареному луку добавить нарезанные шампиньоны и готовить в течение 5-8 минут периодически помешивая (крышкой сковородку не накрывать, чтобы испарилась

лишняя жидкость). Затем к луку и шампиньонам добавить нарезанную куриную грудку, все перемешать, немного поперчить и готовить 1-2 минуты, после чего переложить в отдельную посуду.

На сухой сковородке обжарить 1 ст.л. муки, чтобы она слегка подрумянилась, затем, постоянно помешивая, понемногу добавить сливки. Все тщательно перемешать, чтобы не образовались комочки, посолить, поперчить по вкусу, довести до кипения и снять с огня.

Приготовленным соусом залить смесь из курицы и грибов, перемешать и разложить по кокотницам. Сверху посыпать тертым сыром. Выпекать жюльен из курицы с грибами в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 15 минут (желательно в режиме гриль, чтобы подрумянилась корочка из сыра).

Приятного аппетита!