Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Куриные отбивные под сырно-грибным соусом

18 июня 2012 13:46 · https://open-cook.ru/recipes/kurinye-otbivnye-pod-syrno-gribnym-sousom



И снова куриное филе, на это раз отбивная. В дополнение к ней сырно-грибной соус. Опять же, классическое сочетание, но однозначно беспроигрышное.

Из показанной внизу куриной грудки получается 2 огромных отбивных и 2 маленьких.



Нам потребуется:

- 1 куриное филе
- 1 яйцо
- панировочные сухари
- соль

Для соуса:

- 200 гр шампиньонов
- 200 мл сливок
- 50 гр сливочного масла
- 100 гр сыра (лучше взять твердый сыр, типа Пармезан)
- соль
- небольшой пучок укропа

Куриное филе разрезаем на 2 части, отделяем маленькие кусочки, складываем в пакет и отбиваем:





Т.к. у меня нет молотка, я отбиваю толкушкой, поэтому они имеют такой вид Не стоит отбивать мясо слишком сильно



Солим каждый кусок мяса с двух сторон:



Яйцо взбиваем вилкой в маленькой миске (так удобнее), потом переливаем в более просторную тарелку, чтобы в ней можно было спокойно обмакнуть отбивные. На другую плоскую тарелку насыпаем панировочных сухарей:



Хорошенько обмакиваем отбивную в яйце:



Куриные отбивные под сырно-грибным соусом

Теперь их нужно обвалять в сухарях:



Разогреваем сковороду с растительным маслом и обжариваем в ней отбивные до готовности, у меня ушло по 3 минуты с каждой стороны:





Я складывала готовые отбивные в жаропрочную форму, а потом убрала их в духовку, пока готовила соус. Если у вас есть вторая сковорода, можете готовить соус параллельно с мясом.

Для соуса грибы нарезаем пластинами:



Растапливаем сливочное масло и обжариваем на нем грибы:

Куриные отбивные под сырно-грибным соусом

Когда грибы будут готовы:



Добавляем сливки, все хорошенько перемешиваем:



Когда сливки закипят всыпаем на сковороду сыр, натертый на мелкой терке:



Держим, помешивая, на среднем огне, пока сыр расплавится:



Когда сыр расплавится, отправляем в соус мелко порубленный укроп, солим:



Хорошенько перемешиваем и держим на огне еще пару минут. Соус готов:



При подаче поливаем соусом отбивные:



Приятного аппетита!




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 3



Мелькова Ольга # 10:35 23.06.2012

Анют, побольше бы всяких вкусненьких соусов и подливок!!!



Анна Нечаева # 10:42 23.06.2012

Оля, работаю над этим :) Ищу рецепты простых и вприготовлении соусов и заправок для салатов)))



Мария # 15:57 26.08.2014

Приготовила! Очень вкусно) Спасибо, Анют за рецепт.