

Сегодня мы *приготовим жюльен с курицей* – вкусное и ароматное блюдо. Исходя из названия хочется отнести данное блюдо к французской кухне, но это будет не совсем правильно. Жюльен в прямом, французском значении подразумевает собой тонко нарезанные свежие овощи и никак не связан с курицей, сыром и теми видами блюд которые в России именуют жюльен. Как бы то ни было в России жюльен – горячая закуска, со сливочным (сметанным) соусом, сыром, луком, грибами и кусочками курицы. Ну а теперь предлагаю перейти от слов к делу и начать приготовление жюльена.



### ***Ингредиенты:***

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 500 г куриного филе, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 100 гр. сыра, 1 ст. сметаны, 2 ст. л. муки, соль, перец, приправа для курицы.



### ***Пошаговое приготовление:***

1. Грибы порежьте на тонкие дольки.



2. Мелко нашинкуйте лук



3. Обжарьте лук и грибы на растительном масле



4. Курдюк порежьте, посолите, приправьте приправой и обжарьте на растительном масле с





5. Пассеруйте муку на слабом огне.



6. Добавьте сметану и продолжайте обжаривать еще в течение минуты.





7. Сыр натрите на терке



8. В котлеты уложите нарезанную дольками курицу



9. Затем обжаренные с луком шампиньоны.



10. Залейте все соусом



180°C. Добавьте сыр и поставьте запекаться в духовке на 30 минут при температуре



Прощайте, уважаемые читатели! Мы ждем ваших комментариев! Спасибо вам за