

# Куриная грудка с соусом

*500 г куриной грудки, по 200 г шампиньонов и риса, 1 банка консервированных абрикосов (320 г), 2 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, 1/2 кочанного салата, 1 щепотка сахара, 1/2 чайной ложки хрена, 120 мл пахты, молотый черный перец, кэрри, соль.*

Рис отварить. Мясо поперчить и обжарить в масле. Лимон нарезать ломтиками и потушить вместе с мясом. Через 7 минут мясо вынуть, посолить и поставить в тёплое место.

Из сковороды вынуть кусочки лимона. Абрикосы вместе с 8 ст. ложками воды добавить к оставшемуся на сковороде соку, уварить, сделать пюре, посолить, поперчить, приправить кэрри. Вновь добавить мясо. Салатные листья вымыть и нарезать. Грибы почистить, нарезать ломтиками и добавить к мясу с соусом. Приправить лимонным соком, пряностями и пахтой.

Мясо подавать с рисом, соусом и салатом.