

Куриное филе «под тёплой шубкой»



2 куриные грудки, 300 г твёрдого сыра, 350 г шампиньонов или других варёных грибов, 1 головка репчатого лука, 1 стакан 10 %-ных сливок, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый чёрный перец, приправа для курицы.

Куриное филе разрезать вдоль на 2-3 части и тонко отбить через пакет. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить мелко нарезанную луковичу. Добавить мелко нарезанные грибы, посолить, добавить специи и потушить. Влить сливки и томить на небольшом огне до загустения массы.

Куриные грудки выложить на смазанный маслом противень. Посолить, по желанию можно полить соевым соусом. Сверху слоем распределить сливочно-грибную массу. Густо посыпать тёртым сыром. Поместить в средне нагретую духовку на 30 минут.

Сразу подать к столу, украсив зеленью.