

Куриные грудки «Цитрон»

Как это экзотично и оригинально – дополнить привычный вкусовой ореол куриного мяса нотками жарких стран, лета и радужных надежд! А почему бы и не добавить, друзья? Ещё одно аппетитное «прочтение» казалось бы привычного рецепта, ещё один балл в копилку ваших вкусных достижений!



5 куриных грудок, 3 ст. ложки топлёного масла, 3 зубчика чеснока, 100 мл натурального апельсинового сока, 1 ст. ложка аджики, красный и чёрный молотый перец, соль – по вкусу.

Куриные грудки нарезать тонкими длинными брусочками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, посолить и хорошо поперчить.

Добавить пропущенный через пресс чеснок, аджику, апельсиновый сок и тушить на слабом огне до готовности.

При подаче выложить грудки на блюдо и полить оригинальным апельсиновым соусом, образовавшимся при тушении. Оформить зеленью.