

Курица в пикантном соусе

4 куска филе куриной грудки, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый черный перец, 2-3 маринованных огурца, 150 г сметаны, 300 г йогурта.

Филе куриной грудки вымыть, обсушить и нарезать узкими полосками. Мясо посолить и поперчить, обвалять в муке, стряхнуть её излишки и около 5 минут обжаривать со всех сторон в разогретом растительном масле до образования хрустящей золотистой корочки.

Яйца мелко порубить. Маринованные огурцы обсушить и нарезать мелкими кубиками. Сметану перемешать с йогуртом, яйцами и огуречными кубиками. Соус посолить и поперчить по вкусу.

Выложить на тарелку салатные листья, сверху – полоски куриной грудки и соус. На гарнир подать отварной картофель.