

Грибы с курицей под сливочным соусом



На 100 грамм:
Калорийность: **117.35 ккал.**
Белки: **9.76 г.**
Жиры: **7.07 г.**
Углеводы: **1.66 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/griby-s-kuricej-pod-slivochnym-sousom/>

Ингредиенты:

- 400 г куриного филе
- 300 г грибов
- 200 г сметаны
- 100 г репчатого лука
- 100 г вина
- 50 г растительного масла
- черный перец

Приготовление:

Нарезать филе курицы небольшими кусочками, на сильном огне обжарить до румяной корочки, уложить на тарелку.

Нарезать грибы (шампиньоны), лук, обжарить вместе, добавить вино (красное) и сметану, поперчить и посолить, добавить курицу, потушить все 10-20 мин на слабом огне.

Перед подачей грибы с курицей под сливочным соусом посыпать зеленью, подавать можно с толченым картофелем.