

Курица с грибами в сливочном соусе



На 100 грамм:
Калорийность: **103,14 ккал.**
Белки: **13,4 г.**
Жиры: **5,07 г.**
Углеводы: **0,86 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurica-s-gribami-v-slivochnom-souse/>

Ингредиенты:

- куриные грудки 2 шт
- шампиньоны 400 г
- сливки 15% 200 мл
- специи по вкусу
- масло сливочное 20 г

Приготовление:

Шампиньоны моем и нарезаем крупными дольками. В сковороде разогреваем немного сливочного масла, кладем туда наши грибы и обжариваем на среднем огне около 5 минут. Пока грибы жарятся курицу нарезаем на небольшие кусочки, размером примерно 2 на 3 см. Когда грибы размякнут и выпустят сок, добавляем в сковороду курицу. Если надо, немножко добавляем масла.

Когда кусочки курицы побелеют заливаем все содержимое сковороды сливками, добавляем соль и специи, сбавляем огонь и тушим около 5 минут. Когда соус обретет нужную густоту тогда и снимаем с огня, поскольку грибы и курица уже, по сути, готовы.

Подавать блюдо можно с любым гарниром рисом, макаронами (как у меня на фото) или картофелем.