Воскресная курица

На 100 грамм:
Калорийность: **140.75 ккал.**
Белки: **11.93 г.**
Жиры: **9.8 г.**
Углеводы: **0.69 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/voskresnaya-kurica/

Ингредиенты:
- курица 1200 г
- яйцо 1шт. 70 г
- сыр твёрдый тёртый 120 г
- грибы свежие 500 г
- (или стакан – полтора сухих)
- лук репчатый 100 г
- молоко 1/3 стакана. 83 г
- вино сухое столовое 50 г
- зелень
- соль, перец
- для второго способа, дополнительно сметана 10%- 1/3 стакана

Приготовление:
ПЕРВЫЙ СПОСОБ:
Тушку почистить и обмыть.Снять кожу, срезать весь жир. Нарезать порционными кусками. Грибы отварить и откинуть на дуршлаг (отвар не выливать). Сыр натереть на крупной тёрке. В глубокую сковороду или невысокую кастрюлю выложить куски мяса, предварительно выдержав их с полчаса в яйце, взбитом с солью и вином. Поверх разложить мелко нарезанные грибы и насыпать сыр. Залить молоком, смешанным с грибным отваром.
Запечь в духовке до золотистой корочки.
ВТОРОЙ СПОСОБ:
Если у вас в хозяйстве есть маленькие кастрюльки с ручками («кокотницы») или глиняные горшочки, то можно приготовить эффектное порционное блюдо, напоминающее жульен. В этом случае, подготовленную тушку нарезать маленькими кусочками и разложить в кокотницы, посолить, посыпать перцем. Далее – слой подготовленных и измельчённых

грибов. Верхний слой – тёртый сыр. Залить сметаной 10%. Запечь так же.