

Жюльен с курицей и грибами

Отличный простой в приготовлении жюльен с курицей и шампиньонами. Готовится быстро, получается вкусно. Справится любой начинающий кулинар. Блюдо на конкурс "Полезно - значит вкусно!"



Ингредиенты

Куриная грудка	2 шт.
Шампиньоны	12 шт.
Соль	по вкусу
Молотый мускатный орех	по вкусу
Оливковое масло	3 ст.л
Сметана 10%	220 мл
Сыр твердый	100 г
Зелень укропа	для подачи
Свежемолотый черный перец	по вкусу

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Куриное филе нарезать небольшими кусочками (лучше соломкой). Обжарить на 1 ст.л. оливкового масла в течении 5-7 минут, посолить и поперчить по вкусу.

2 Шаг 2



Шампиньоны вымыть, обсушить. Нарезать соломкой.

3 Шаг 3



Быстро обжарить на оставшемся оливковом масле до румяного цвета .

4 Шаг 4



Дать слегка остыть обжаренной курице и грибам.

5 Шаг 5



Соединить грибы с курицей, перемешать. Добавить сметану, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Перемешать.

6 Шаг 6



Выложить в кокотницы.

7 Шаг 7



Сыр натереть и обильно посыпать сверху.

8 Шаг 8



Поставить в духовку, нагретую до 180 градусов и выпекать до расплавления сыра, обычно в течение 10-15 минут.

9 Шаг 9



Вкусное и полезное блюдо - жюльен с курицей и грибами по моему рецепту готово. Приятного аппетита!