

Кинза Маркет

Кинза
Маркет

Цыплёнок от Жерара Гастона

Сложность: **средняя**



В инструкции

1 порция

Время
приготовления

50 минут

Масса нетто

1500 гр.

Пищевая
и энергетическая
ценность
на 100 гр. продукта

белки 12,7 гр.

жиры 13,6 гр.

углеводы 2,8 гр.

калории 196 Ккал.

Инвентарь
для приготовления:

- разделочная доска
- тёрка
- лопатка
- поварские щипцы
- большая кастрюля
- ложка
- ёмкость для смешивания
- глубокое блюдо для подачи

Дополнительные
ингредиенты:

- чёрный перец
- соль
- растительное масло



Состав набора:



Цыплёнок



Панировочные
сухари



Дижонская
горчица



Мускатный
орех



Белое вино



Тимьян



Сыр Грюйер



Топлёное
масло



Сливки



Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamar.ru



Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.

 kinzamar

 kinzamar

 kinzamar

Инструкция по приготовлению



1. Натрите сыр на тёрке.



2. Положите цыплёнка в ёмкость, приправьте солью и перцем, полейте небольшим количеством растительного масла и перемешайте.



3. В сковороде на среднем огне разогрейте топленое масло. Обжарьте цыплёнка со всех сторон до золотистого цвета. Затем переложите его в большую кастрюлю.



4. Не снимая сковороду с огня, влейте вино и, постоянно помешивая, 1,5-2 минуты выпаривайте из него алкоголь. Добавьте дижонскую горчицу и перемешайте до однородной консистенции. Затем добавьте сливки, тимьян, мускатный орех и снова перемешайте. Через минуту вмешайте в соус 1/3 часть тёртого сыра и, когда сыр растает, снимите с огня.



5. Из сковороды перелейте готовый соус в кастрюлю с цыплёнком, накройте крышкой, и тушите на слабом огне 30 минут до готовности.



6. В ёмкость для смешивания положите сухари и оставшийся тёртый сыр. Перемешайте руками, втирая сыр в сухари.



7. В посуду для запекания выложите цыплёнка и полейте его готовым соусом из кастрюли. Засыпьте блюдо сверху смесью сухарей с сыром.



8. В разогретую до 200С* духовку поместите форму с цыплёнком и запекайте его до золотистого цвета. **Будьте внимательны – это достаточно быстрый процесс.**

Наслаждайтесь!