

Куряче філе у соусі з грибів

Швидка страва для вихідного дня з класичної французької кухні. Ароматні, соковиті, ніжні та м'які шматки біленької курятини – це саме те, що б Ви бажали скуштувати у свій вихідний день, але при цьому не витратити багато часу на приготування цієї смакоти.

Багато вершкового масла, вершків, грибів та ароматного вина – ось основна фішка цього рецепту й французької кухні загалом.

Звичайно, бажання та ідея приготувати цю страву зродилися після повторного перегляду улюбленого фільму «Джулі й Джулія: Готуємо щастя за рецептом» під час якого Ти не тільки відпочиваєш, а й набираєшся натхнення без утомно щось кулінарно творити. Отож, на нас чекає рецепт від енергійної та екстравагантної кухарки Джулії Чайлд (Julia Child), —, письменниці, телевізійної ведучої та знаної американської кулінарки, яка познайомила американців з витонченою французькою кухнею.

Цитати Джулі Повелл із фільму:

... чи є щось краще за масло?

Тільки подумайте над цим, щоразу, коли ви куштуєш щось неймовірно смачне, і питаєте, з чого воно? У відповідь завжди почуєте – з масла! ... Якщо на Землю падатиме метеорит і нам лишиться жити 30 днів, я усі ці дні їстиму масло. Єдине, що можу сказати – забагато масла не буває.

... що означає – не навалюйте грибів?

Жахливий день на роботі, старенька, яка на вигляд і мухи не скривдила б назвала мене нікчемною бюрократкою, але потім я прийшла додому та приготувала курку з вершками, грибами, та портвейном... Я дещо з'ясувала – все життя смажила гриби неправильно. Не навалюйте грибів, бо вони не підсмажаться! Чуєте, мій читачу?

Портв́ейн (від нім. Portwein, оригінальна назва vinho do Porto — винью ду Порту — «вино з міста Порту») — португальське солодке кріплене вино, класу «лікерних» вин, найчастіше з темно-жовтих та червоних сортів, рідше з рожевого та білого сортів винограду. Вміст спирту — 17,5-21,0%.

-
- 4 курячі філе
 - сіль перець
 - 100 г вершкового масла
 - пів цибулини
 - 150 г печериць
 - 100 мл портвейну або шері
 - 50 мл курячого бульйону
 - 100 мл жирних вершків
 - дрібка січеної петрушки

Нагріти духовку до 180 С.

Цибулю почистити та дрібно посікти. Печериці обтерти сухою паперовою серветкою й нарізати скибками.

Філе курки посолити, поперчити з усіх боків. Нагріти на вогні товсту каструлю для тушкування, покласти в неї масло і довести до кипіння та ледь золотистого відтінку. У гаряче масло покласти ціле куряче філе й обсмажити з обох боків по 2-3 хв на великому вогні. Вийняти філе на таріль.

У каструлю з маслом покласти дрібно посічену цибулю, обсмажити помішуючи 1 хв і одразу ж додати порізані печериці. Обсмажувати гриби до золотистого кольору на великому вогні, щоб швидко зарум'янилися і ще залишалися хрусткими.

До каструлі з грибами покласти обсмажене філе. М'ясо одразу накрити невеликим шматком пергаментного паперу змащеного 10 г вершкового масла, прямо вмощуючи його в каструлю. Це створить для м'яса особливий парниковий ефект (приготування під паром), а вершкове масло, яким Ви змастили пергамент, додатково просочить філе курки.

Каструлю з накритим філе поставити у духовку на 20-30 хв, у залежності від товщини філе курки.

Опісля, вийняти каструлю з духовки, м'ясо знову перекласти на теплу таріль.

Каструлю з грибами поставити на вогонь, влити вино й випарувати його 2 хв.

Долити курячий бульйон прокип'ятити 2-3 хв, додати вершки, проварити ще 3 хв. Скуштувати соус на смак, відповідно при потребі додати солі та перцю, й полити ним філе курки.

Готову страву посипати свіжою ароматною й посіченою заздалегідь петрушкою. До столу таку смачну курятину можна подавати з відвареним рисом, картопляним пюре або з овочами на Ваш смак. Насолоджуйтеся, смачного!









