



POUSSIN PROVENCALE
ЦЫПЛЕНОК ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

1 кг грудинки цыпленка

1 луковица

2 столовые ложки оливкового масла

3 ложки помидорного пюре

10 головок средних шампиньонов

250 г сухого белого вина, лучше сорт Совиньон Блан

50 г тертого твердого сыра, типа Швейцарский

3 чайные ложки смеси прованских трав – базилик, орегано, шалфей, розмарин, тимьян

1 чайная ложка соли

На 4-6 порций

Мясо помыть, высушить и нарезать на кубики. Лук, предварительно мелко порубанный, обжарить в оливковом масле до прозрачного вида. Добавить мясо и обжаривать со всех сторон до тех пор, пока испарится выделенная жидкость. Влить вино, немного потушить, добавить шампиньоны, травы, пюре и соль. Варить на слабом огне 15 минут.

Разложить в порционные керамические горшочки с крышками. Посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 200 градусах 15 минут.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013