



Хрустящая курица с фасолью, луком порей, горчицей и творожным сыром



Ингредиенты

- Куриное бедро на коже 2 шт
- Лук порей 200 г
- Фасоль белая консервированная, без жидкости 200 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 100 г
- Оливковое масло 50 мл
- Лук зеленый 20 г
- Микрозелень 20 г
- Горчица 20 г
- Чеснок 2 зубчика
- Вино белое 80 мл
- Черный перец 5 г

Приготовление

На сковороде обжарить куриное бедро на коже до золотистого цвета, перевернуть и жарить еще 5 минут.

Выложить на теплую тарелку. Сковороду не мыть!

На этой же сковороде обжарить на оливковом масле лук порей и чеснок, добавить горчицу, перец и белое вино.

Протушить 2-3 минуты, добавить фасоль и творожный сыр, перемешать.

Выложить куриное бедро и тушить 5 минут.

При подаче украсить луком и микрозеленью.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг