

Куриное филе с айвой и клюквой

Автор: Мухаббат
17.12.2014 17:11 -



Как быстро летит время, вот и очередной год подходит к своему логическому завершению. Но, не буду о грустном, ведь предвкушение Нового Года сулит исполнение самых несбыточных мечт. Так что загадываем желания, и пусть они сбудутся! А я желаю всем здоровья, счастья и любви! БУДЕМ!

Предлагаемое блюдо нетривиальное и по-новогоднему ароматное.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. куриного филе
2 луковицы
2 айвы
горсть свежемороженой клюквы
палочка корицы (по желанию)
2 звездочки бадьяна (по желанию)

Куриное филе с айвой и клюквой

Автор: Мухаббат
17.12.2014 17:11 -

**10 горошин розового перца (можно заменить душистым)
растительное масло
соль**



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе нарезать крупными кусочками.

Лук очистить и нарезать полукольцами.

Айву хорошо вымыть, разрезать напополам и вырезать сердцевину, нарезать крупными дольками.

Куриное филе с айвой и клюквой

Автор: Мухаббат
17.12.2014 17:11 -

Разогреть в казанке растительное масло, обжарить лук до золотистого цвета, добавить айву и готовить 5 минут.

Добавить куриное филе и обжарить до румяности. Добавить клюкву (можно предварительно не размораживать), специи, посолить, перемешать, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне минут 10-15 до готовности филе и айвы.



{comments on}