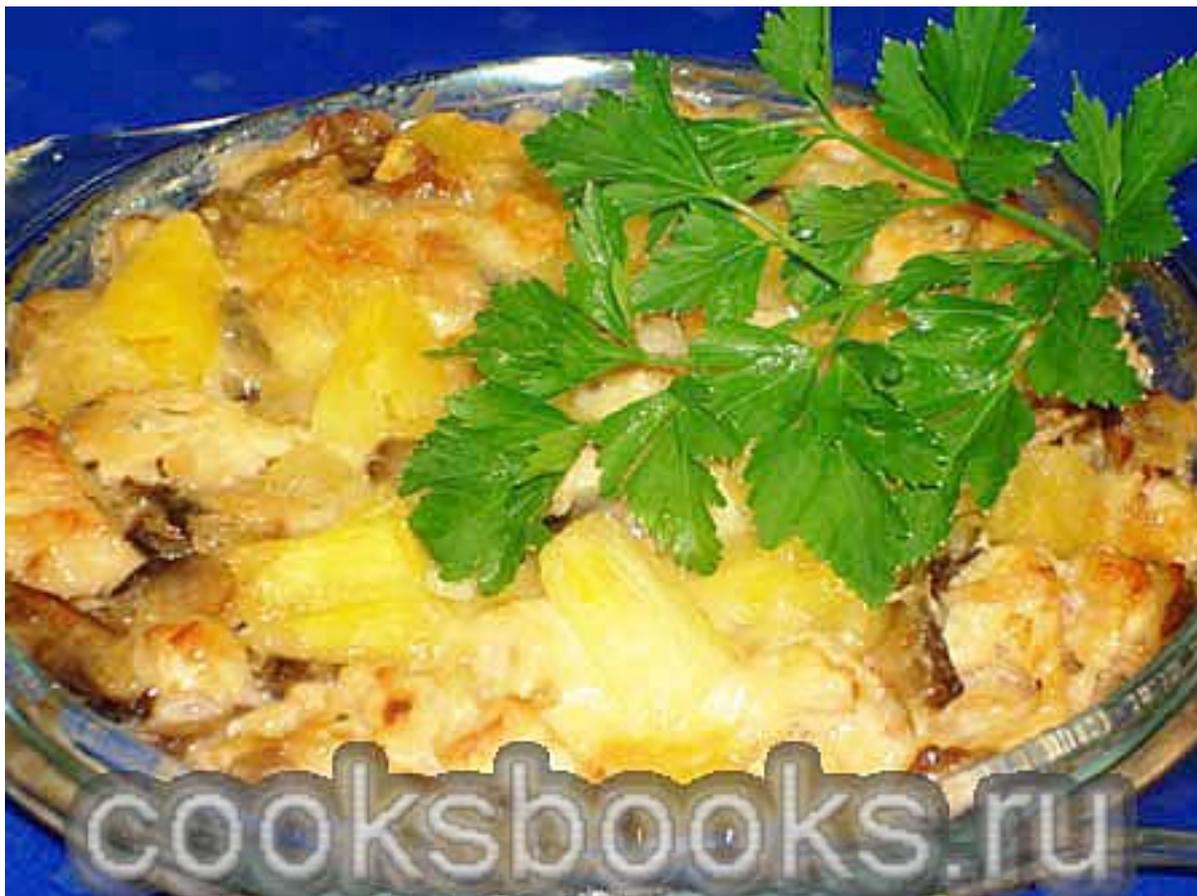


## Жульен с курицей и ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---



### Ингредиенты

- Филе курицы - 300 гр
- Шампиньоны - 400гр
- Лук - 2шт.
- Ананасы - 100 гр

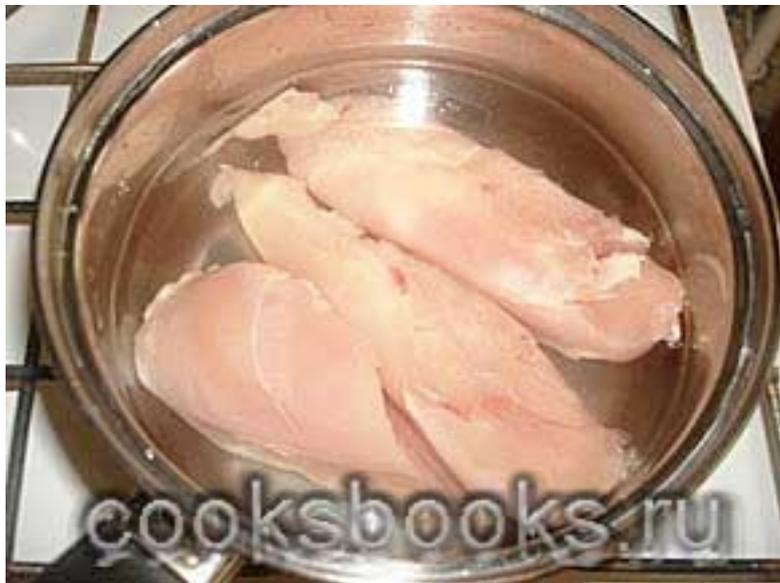
## Жульен с курицей и ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

- Сыр - 100гр, Майонез - 50гр
- Молоко - 250мл
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 1 час 30 мин.



**Отвариваем филе**

Варим мясо 20-25 минут.



**Обжариваем шампиньоны.**

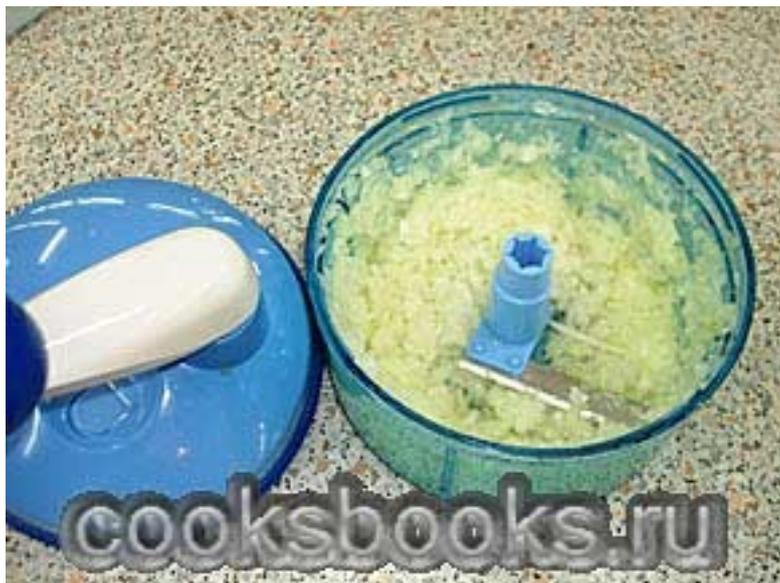
## Жульен с курицей и ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

Немого обжариваем грибы на растительном масле.



**Измельчаем лук.**

При помощи комбайна "от шефа" Tupperware , быстро и без слёз, измельчаем лук



**Режем мясо.**

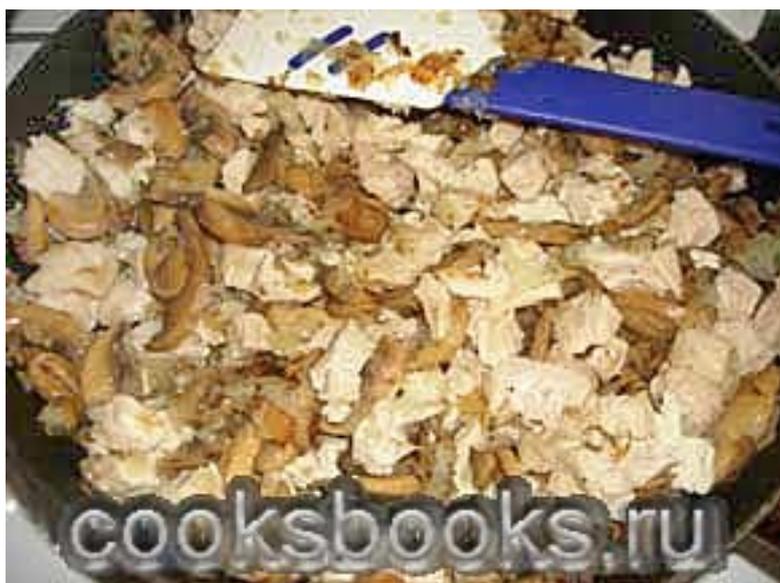
Отваренное филе режем кубиками.

## Жульен с курицей и ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

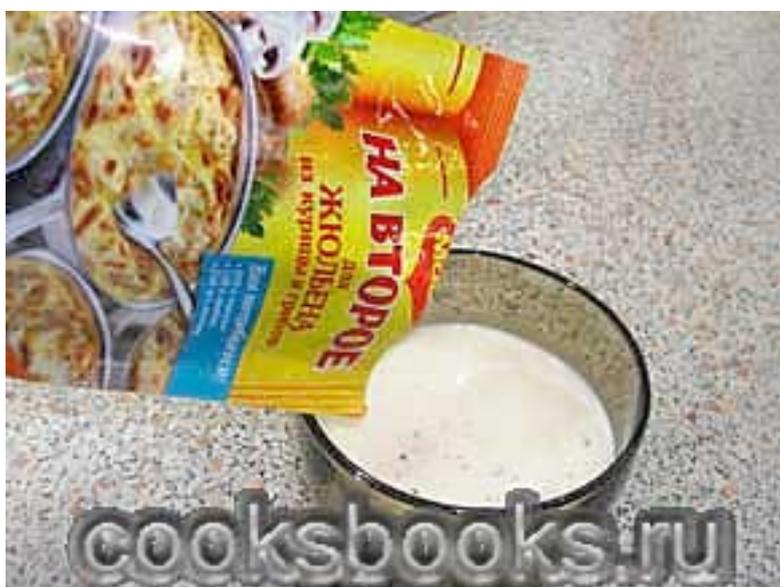
---



**Обжариваем филе курицы, грибы и лук.**

В сковороду с грибами добавляем измельчённый лук и филе курицы.

Всё немного обжариваем, перемешивая силиконовым скребком



**Готовим соус.**

Высыпаем содержимое пакетика Maggi для жульена в 250мл молока и всё перемешиваем.

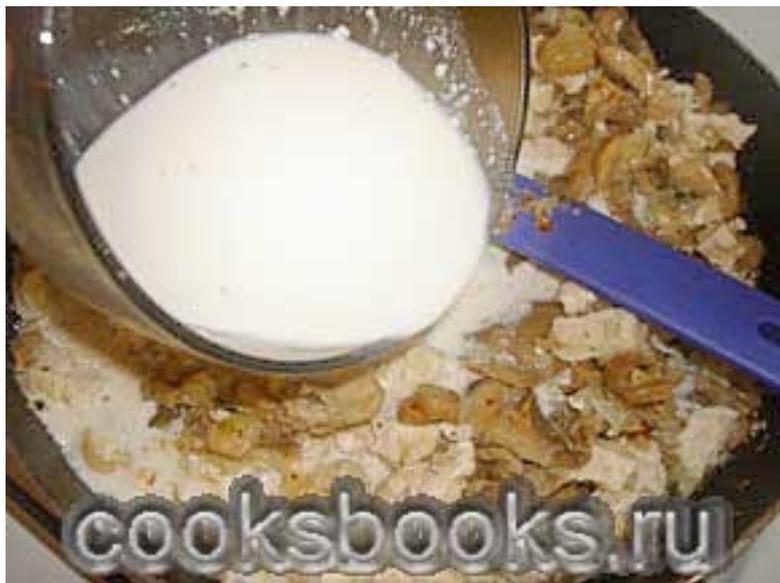
## Жульен с курицей и ананасами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

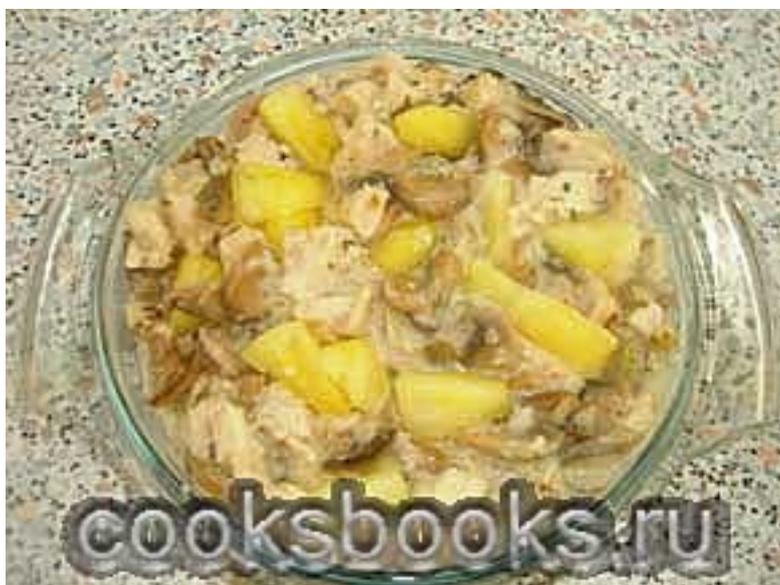
---

Если нет Maggi, то в молоко добавляем 1ст.л. муки, специи и соль.



**Соус.**

Выливаем соус в сковороду.



**Готовим жульен.**

Выкладываем содержимое сковороды в кокотницу.

## Жульен с курицей и ананасами

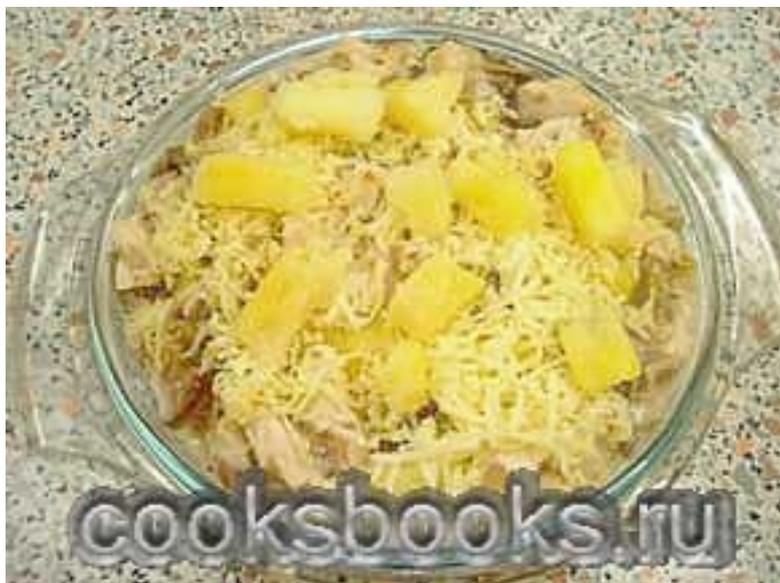
Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:00 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

Если нет кокотницы, можно использовать любую другую посуду.

Я использовала крышку от кастрюли для микроволновки.



**Запекаем жульен.**

Посыпаем тёртым сыром, сверху кладём кусочки ананаса и запекаем в разогретой до 180 градусов

{kunena\_discuss:12}