



Ингредиенты:

Для красной пассеровки:

- 60 г сливочного масла,
- 5 г красного молотого перца.

Для соуса:

- 500 мл куриного бульона,
- 130 г пшеничной муки высшего сорта,
- 100 г сливочного или топленого масла,
- соль по вкусу.
- 1 цыпленок весом примерно 800—900 г,
- 1 лавровый лист,
- соль по вкусу.

Приготовление

Залить холодной водой и тушить до готовности. Добавить сливочное масло и красный молотый перец.