



Ингредиенты:

- 1 цыпленок весом примерно 1,5 кг,
- 100 г масла для жаренья,
- 40 г репчатого лука,
- 25 г пшеничной муки,
- 3—4 г красного молотого перца,
- 250 мл бульона,
- 30 мл лимонной кислоты,
- 2 яичных желтка,
- 200 мл кислого молока,
- 25—30 г сливочного масла,
- зелень петрушки,
- коренья,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Выпотрошить и хорошо промыть цыпленка. Нарезать крупными кусками. Обжарить в масле до золотистого цвета. Добавить лук, морковь, коренья, чеснок, перец, соль. Тушить 1 час. Добавить бульон, лимонную кислоту, яичные желтки, кисломолочные продукты, сливочное масло. Перемешать. Подавать с зеленью петрушки.