



Ингредиенты:

- 1 цыпленок весом примерно 1 кг,
- 50 г топленого масла,
- 500—600 г мелкого репчатого лука,
- 100 г свежих белых грибов,
- 200 мл бульона,
- 30 мл раствора лимонной кислоты,
- 100 г сметаны,
- 1 лимон,
- 20 г зелени петрушки,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Выпотрошить и промыть тушку цыпленка, нарезать на порционные куски, натереть солью и перцем, обжарить в топленом масле до золотистого цвета. В глубокой сковороде обжарить лук до золотистого цвета, добавить грибы и жарить до испарения влаги. Добавить бульон, лимонную кислоту, сметану, петрушку и перец. Тушить на медленном огне до готовности.