



Ингредиенты:

- 1 курица весом примерно 1,5 кг,
- 350 г репчатого лука,
- 350 г моркови,
- 1 кг отварного картофеля,
- 350 мл бульона,
- 100 г топленого масла,
- 300 г белого соуса,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Обработанную тушку курицы промыть в холодной воде, обсушить, нарезать на порционные куски. В кастрюле вскипятить бульон, добавить лук, морковь, картофель, курицу, соль и перец по вкусу. Тушить на медленном огне 1,5-2 часа. За 15 минут до готовности добавить топленое масло и белый соус. Подавать горячим.