



Ингредиенты:

Для соуса:

- 100 г сливочного или топленого масла,
 - 100 г пшеничной муки высшего сорта,
 - 3 яичных желтка,
 - 5 г черного молотого перца,
 - 150-200 мл куриного бульона,
 - лимонная кислота и соль по вкусу.
- 1 цыпленок весом примерно 1-1,5 кг,
- 20 г зелени укропа,
 - 5 г корня петрушки,
 - соль по вкусу.

Приготовление

Сварить тушку упитанного цыпленка с кореньями и зеленью. Отощив, нарезать мясо на порционные куски. Для приготовления соуса растопить сливочное масло, всыпать муку, перемешать. Влить куриный бульон, добавить яичные желтки, лимонную кислоту и соль по вкусу. Перемешать. Залить соусом кусочки мяса, посыпать зеленью.