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 тушки цыплят, добавить лавровый лист, соль по вкусу. Отварить до полуготовности. Вынуть из бульона, остудить, разрезать на порционные куски. Для красной пассеровки растопить сливочное масло, добавить измельченный перец, перемешать. Для соуса растопить сливочное масло, добавить муку, перемешать, разбавить бульоном, доварить до загустения. Выложить на блюдо пассеровку, сверху — куски цыплят, залить соусом.

татарские рецепты