



Ингредиенты:

- 1 кг курицы,
- 1 кг картофеля,
- 30 г жира,
- 40 г сливочного масла,
- 10 г пшеничной муки,
- 20 г укропа или 40 г зелени петрушки,
- соль по вкусу.

Приготовление

Обработанную курицу промыв под холодной водой, обсушить. Подготовить картофель по способу, описанному в рецепте. Из сливочного масла и жира приготовить соус. Добавить в соус муку и обжарить до золотистого цвета. Добавить в соус зелень петрушки или укропа и соль по вкусу. Залить соусом курицу и картофель. Готовить на медленном огне 15-20 минут.