

ЗАЩО ШЕ
Я ОБИКНЕТЕ

Нежно пилешко филе, обвито в кадифен сос, който съчетава кремообразна текстура с леко кисело-млечен вкус. Бързо, лесно и изключително вкусно ястие за цялото семейство.



ПОДХОДЯЩ ЗА:



картофи



ориз



паста



зеленчуци



Салата



пюре



30 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ПОДХОДЯЩА ЗА:
Основно ястие,
с картофи, ориз
или паста.

Търся

НЕОБХОДИМИ
ПРОДУКТИ :

- 600 г пилешко филе
- 30 г масло
- 200 мл готварска НОРЛА
- 150 г кисело мляко **ЗДРАВЕЦ 4,5%**
- 2 скилидки чесън (ситно нарязани)
- 1 ч.л. горчица (по желание)
- сол и черен пипер
- щипка индийско орехче
- магданоз за поръсване



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Запържете пилешкото филе в разтопено масло до златист цвят.

2



Добавете чесъна и разбъркайте за около 30 секунди.

3



Налейте готварска НОРЛА подправките със сол, черен пипер и индийско орехче и оставете соса да къкри 4–5 минути на слаб огън.

4



Свалете тигана от котлона и изчакайте около 1 минута. Добавете киселото мляко ЗДРАВЕЦ, предварително разбъркано с горчицата, и разбъркайте до получаване на гладък, кадифен сос.

5



Върнете на много слаб огън за около 1 минута, без да завира, само докато сосът се затопли.

6



Поръсете с пресен магданоз и сервирайте с картофи, ориз или паста.

Сервирайте топло и се насладете!

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Не добавяйте киселото мляко, когато сосът ври – може да се пресече.

- Добавяйте го след като свалите тигана от огъня и понижите температурата.

- Чудесно се съчетава с картофи на фурна, ориз или паста.

МАЛКИ ТАЙНИ

Оставете ястието да почине 5–10 минути след изваждане от фурната – така сосът ще се сгъсти леко и вкусът ще стане още по-хармоничен.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + НОРЛА

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

