

Куриные голени с грибами в пиве

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Kosshechka

Приготовленная в пиве курица становится удивительно мягкой и напитывается нежным ароматом хмеля. Это блюдо прекрасно подойдёт для торжественного ужина.



Рецепт как приготовить куриные голени с грибами в пиве с фотографиями.

Нам понадобятся:

- курица 1 кг
- грибы 300 гр
- пиво 1 стакан
- чеснок пару зубчиков
- соевый соус 3-4 столовые ложки



Куриные голени разморозить при комнатной температуре. Промыть хорошо в холодной воде и очистить от перьев и грубой кожи . Обжарить на сковороде до полуготовности.



Грибы помыть , нарезать на 4 части и обжарить на растительном масле.



Грибы и курицу сложить в глубокую сковороду или сотейник. Залить пивом и соевым соусом . Добавить чеснок. Накрыть крышкой и тушить на медленном огне до полной готовности



В процессе тушения из пива испарится весь алкоголь и останется только аромат хмеля. Курочка получается удивительно нежной с пикантными нотками. Курица тушенная с грибами прекрасно сочетается с любыми гарнирами. Приятного аппетита !



www.mamin-sekret.ru