



Ингредиенты:

- 1 молодая курица весом около 800 г,
- 50 г пшеничного хлеба,
- 125 мл молока или сливок,
- 50 г сливочного масла,
- 1 яйцо,
- 400 г белого соуса с яичными желтками,
- 750 г гарнира,
- черный молотый перец,
- мускатный орех,
- соль по вкусу.

Приготовление

На кожу, снятую с курицы и разложенную на тарелке, выложить фарш, смешанный с соусом, и накрыть ее фольгой. Тушить в духовке при 180°C в течение 1,5 часов. Затем снять фольгу и довести до готовности. Подавать с гарниром.