Ингредиенты:

Для соуса:

- 100 г сливочного или топленого масла,
- 100 г пшеничной муки высшего сорта,
- 3 яичных желтка,
- 5 г черного молотого перца,
- 150-200 мл куриного бульона,
- лимонная кислота и соль по вкусу.
- 1 цыпленок весом примерно 1-1,5 кг,
- 20 г зелени укропа,
- 5 г корня петрушки,
- соль по вкусу.

Приготовление Сварить тушку упитанного цыпленка с корнем петрушки, зеленью укропа и солью

Это цыпленка **татарские рецепты** с лимоб