

Куриное филе в сливочно-горчичном соусе”

- Куриное филе (медальоны, 3-4 шт. на порцию)
- Грибы шампиньоны
- Сливки 33%
- Горчица столовая
- Специи (соль, перец)
- Масло оливковое
- Базилик свежий

Технология приготовления:

1. Обжарить на оливковом масле грибы и куриное филе, добавить специи, сливки, горчицу
2. Довести до готовности
3. Оформить 2 порции
4. Украсить веточкой базилика

Дополнительные требования:

- Участник должен использовать полностью все ингредиенты, полученные с кухни, за исключением специй, оливкового масла, горчицы, сливок (количество данных продуктов на усмотрение участника).