

# ВЕЧЕРІ

страви, які захочеться готувати кожного дня !

# Курка з грибами та беконом



## Інгредієнти:

- 1 крупна курочка (від тушки відрізаєм ніжки, стегна та філейну частину) 300г шампіньйонів
- 150г копченого бекону
- 4 зубці часника
- по 2 гілочки свіжого розмарину і тім'яну
- лавровий лист
- 80мл бренді (або іншого міцного алкоголю за смаком)
- 500мл курячого бульйону
- свіжа зелень (петрушка)
- сіль та перець за смаком
- олія для обсмажування

## Приготування:

1. У великій каструлі розігріти невелику кількість олії та обсмажити шматочки курки (попередньо м'ясо посолити і поперчити) 3-4 хвилини з кожного боку.
2. В цей час крупно порізати шампіньйони та бекон. Часник роздавити лезом ножа.
3. До курки додати гриби, бекон, часник та гарно все перемішати. Додати лавровий лист, розмарин і тім'ян.
4. Додати бренді та прокип'ятити 2-3 хвилини.
5. Влити курячий бульйон і довести до слабого кипіння. Готувати 10 хвилин без кришки, потім накрити кришкою і тушкувати на повільно-середньому нагріві ще 20-25 хвилин.
6. Після цього дістати шматочки курки з каструлі, додати вогню та 5 хвилин уварити соус до легкого загустіння. Повернути курку в каструлю та гарно полити соусом.
7. Перед подачею прибрати часник, розмарин та тім'ян, а готову страву посипати мілко порізаною петрушкою.

# Гарбузовий крем-суп



## Інгредієнти:

- 1кг очищеного гарбуза
- 1 велика цибуля
- 4 зубці часника
- 3 середні солодкі перці (або 2 побільше)
- 250мл жирних вершків
- 150-300мл курячого бульйону (залежить від бажаної густоти)
- сіль
- смажене гарбузове насіння для подачі

## Приготування:

1. Нагріти духовку до 180 градусів.
2. Гарбуз порізати на крупні частини, цибулю навпіл, перець на четвертинки.
3. В деко для запікання викласти гарбуз, перець, цибулю та часник. Запікати 1 годину до м'якості гарбуза.
4. Готові овочі перекласти в каструлю, влити вершки та збити блендером до однорідної консистенції.
5. Влити курячий бульйон доводячи суп до бажаної густини. Додати сіль за смаком та довести суп до кипіння.
6. Розлити суп по порційним тарілкам та присипати обсмаженим гарбузовим насінням.

