ЖЮЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ С ТАРХУНОМ

Тархун, он же эстрагон!
Удивительная трава со вкусом детства дает очень неожиданный вкус привычному блюду!
Увидите его в продаже, обязательно попробуйте!

Понадобится:

куриные ножки (пульки) - 10 штук
шампиньоны - 300 граммов
сливки 10% - -300 миллилитров
сливочное масло - 50 граммов
подсолнечное масло - 3-4 столовые ложки
тархун (эстрагон) - 1 пучок
соли и перец по вкусу

Приготовление:

Куриные ножки помой, обсуши и обжарь по две-три штуки на сковороде на подсолнечном масле, до золотистого цвета.

Положи всю обжаренную курицу обратно в сковороду, посоли и поперчи. Влей примерно 250-300 миллилитров кипятка и вари курицу 15-20 минут, до полной готовности.
Курицу извлеки из бульона и влей к нему сливки. Увари соус до загустения, около 10 минут на среднем огне без крышки.

На сухой сковороде обжарь грибы. К соусу добавь сливочное масло и венчиком взбей. Соедини соус, курицу и шампиньоны и посыпь рубленным эстрагоном. Доведи до кипения, накрой крышкой и дай немного настояться.
Подавай украсив свежими листьями эстрагона.