



Час приготування: 1 година 20 хвилин

Інгредієнти (4 порції):

філе куряче - 300 г  
пшоно - 1/2 стак.  
бульйон курячий - 3 стак.  
масло вершкове - 6 ч. л.  
лавровий лист - 1 шт.  
перець чорний мелений - на смак  
сіть - на смак

Спосіб приготування:

Філе нарізуйте кубиками і злегка обсмажте на 2 чайних ложках масла, потім розкладіть в горщики.

На сковороду, де обсмажувалося філе, налейте бульйон. Додайте лавровий лист, посоліть, поперчіть, доведіть до кипіння.

Пшоно промийте, розкладіть в горщики з філе, залийте гарячим бульйоном.

Горщики накрийте кришками, поставте в духовку і готуйте 50 хвилин при 180 °С.

При подачі до каші додайте по чайній ложці масла.