

жа

жара



ЖУ

журнал

NATIONAL  
GEOGRAPHIC

**SUPER  
TWO-SIDED  
ISSUE!**

**FLIP ME  
OVER  
FOR  
FAMILY  
FUN!**

# KIDS

DARE TO EXPLORE

## Saving the Red Panda

**BE A  
STAR!**

**SET A  
GUINNESS  
WORLD  
RECORD!**

**NEW  
movie**  
ICE AGE 3

**AMAZING  
SHARK  
SURVIVOR!**



ЖО

пеежоо

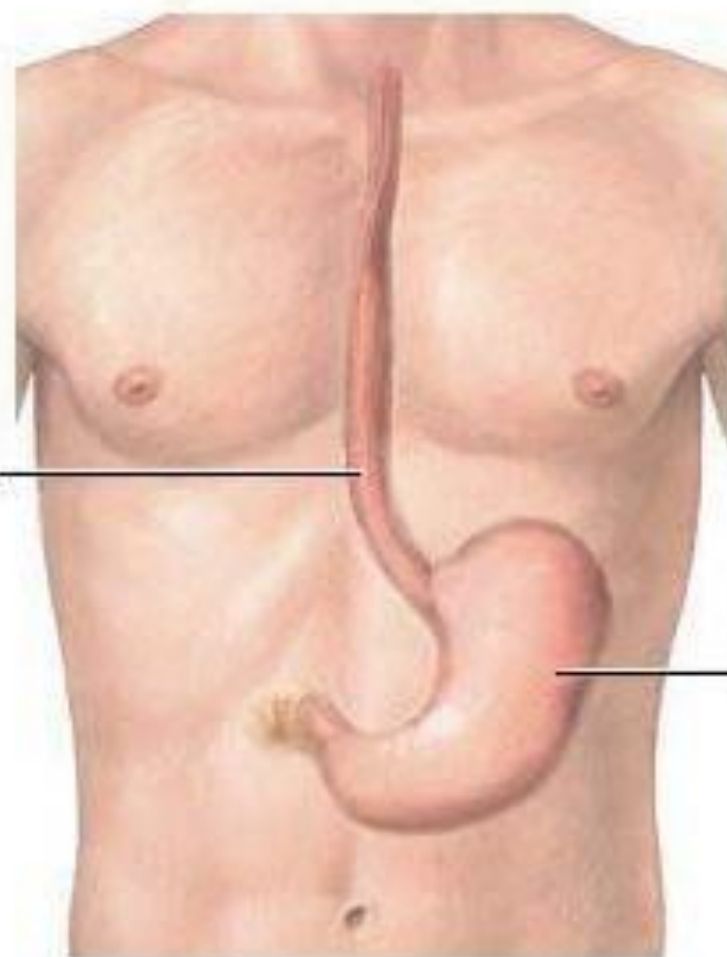




Же

желудок

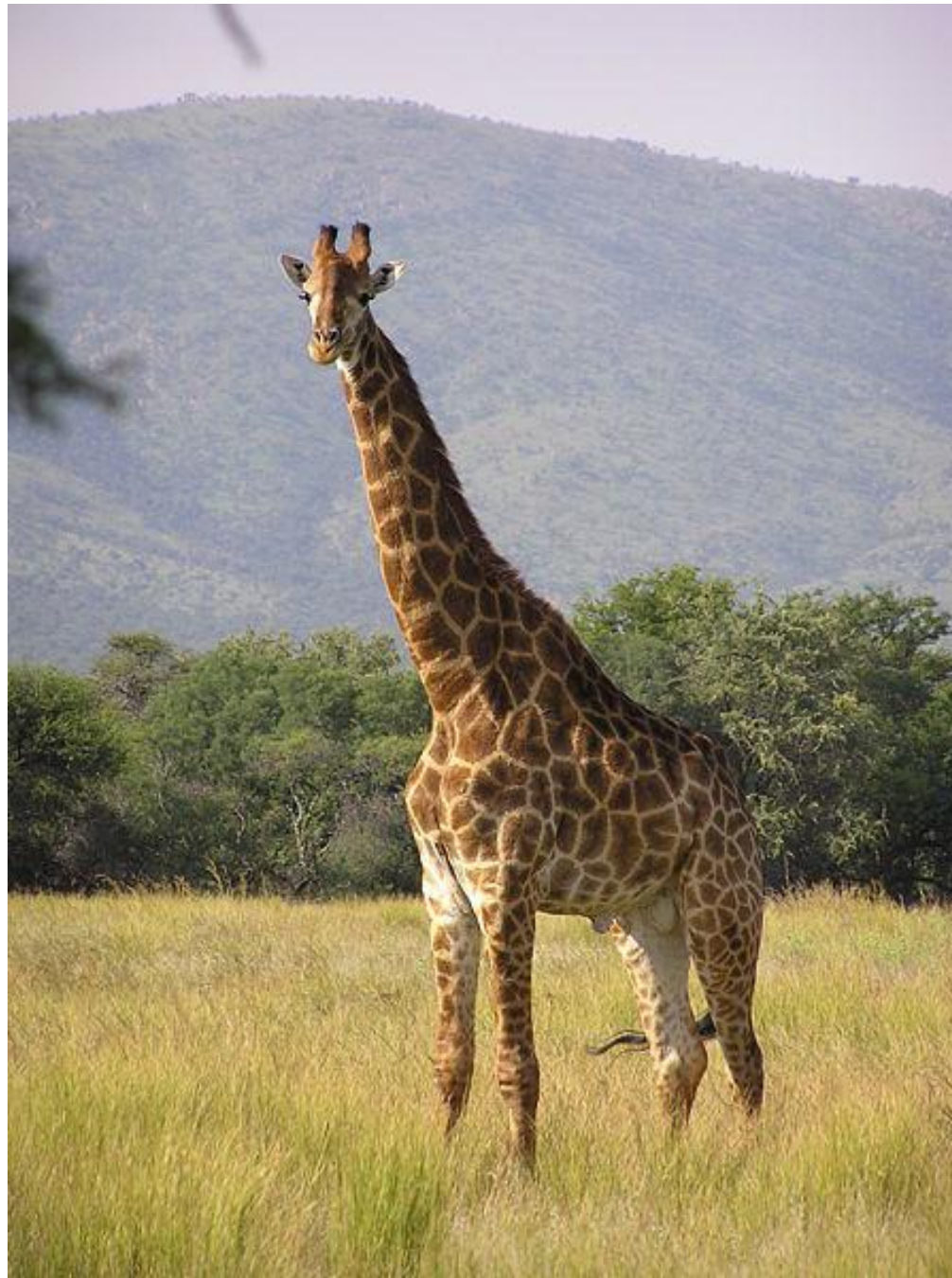
Esophagus



Stomach

**ЖИ**

жир аф



**ЖЮ**



жюльен



### Грибной жульен с курицей

Этот жульен совсем не жирный на вкус, с румяной хрустящей сырной корочкой. Рецепт собственный, отточенный многолетним опытом Вам понадобится:

- Куриная мякоть (я не люблю грудки, поэтому у меня ножки без кожи и костей)
- Грибы (у меня в этот раз Портобелло /Portobello (portabella) /, но вкуснее всего с лесными свежими или сушеными грибами)
- Репчатый лук
- Сыр (у меня швейцарский)
- Сливки или молоко (у меня сливки)
- Мука
- Сухарная крошка
- Соль-перец, при желании мускатный орех.

1. Грибы, курицу и лук нарезать как можно мельче, сыр натереть (у меня был уже нарезанный на пласты, поэтому я его очень-очень мелко порубила). Лук подрумянить на смеси сливочного и растительного масел, соединить с грибами и довести до готовности (выпарить всю влагу и подрумянить). Отставить в сторону. Курицу пожарить до румяного состояния. Соединить с грибами и луком.

**Соус:** Распустить в толстостенной кастрюле ложку сливочного масла. Когда масло распустится, всыпать муку (немного совсем, от чайной до столовой ложки в зависимости от количества всех ингредиентов в Вашем жульене). Постоянно помешивая, не давая муке подгореть, влить молоко или сливки и проварить соус до густоты жидкой сметаны. При желании добавить мускатный орех.

2. Соус влить в смесь из курицы и грибов. Добавить соль и перец по вкусу.

3. Натертый сыр соединить с сухарной крошкой так, чтобы она едва-едва в нем чувствовалась. Она добавляется всего-лишь для создания румяной хрустящей корочки, не более.

4. Жульен выложить в кокотницы, посыпать сверху сыром с добавлением крошки и поставить в духовку, желательнее под гриль или на самую-самую верхнюю полочку. Как только зарумянится, жульен готов.



ЖЕ

ЖЭК



ЖЕ

жѐлудь





Жёлтая

Жар-птица

живёт в

Алжире



Жаба

бежит

тушить

пожар



Жёлтый

поросёнок

жуёт

желудь.

