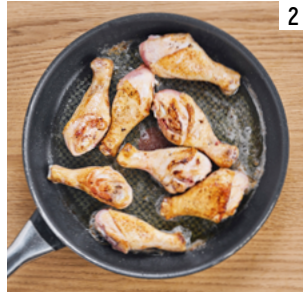




1
Разогрейте духовку до 180°C. Порежьте шампиньоны на 4 части, если грибы мелкие – на 2 части. Чеснок почистите.



2
На хорошо прогретой сковороде растопите сливочное масло и добавьте к нему 1 ст.л. растительного масла. Выкладывайте курицу в сковороду, обжаривайте 3-4 минуты, переворачивая, до золотистой корочки. После этого переложите курицу на тарелку.



3
Обжарьте грибы в той же сковороде, добавьте головки чеснока. Влейте 1 стакан (200 мл) воды и горчицу. Доведите до кипения и добавьте сливки. Готовьте соус 7-8 минут на среднем огне, пока он слегка не загустеет. На этом же этапе поперчите и посолите по вкусу.



4
Перелите соус в форму для запекания, выложите курицу и положите веточки тимьяна.



5
Готовьте блюдо в духовке при 180°C 25 минут. Запеченную курицу подавайте к столу.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу