



1

Воду вскипятите в кастрюле, посолите. Картофель нарежьте крупными произвольными кусками, положите в кипящую воду и варите 20 минут до готовности.



2

Курицу порежьте крупными кусками, курагу – на несколько частей. Курагу замочите в 50 мл теплой воды на 5 минут.



3

Миндаль обжаривайте на сухой сковороде на сильном огне 30 секунд, затем снимите его со сковороды и переложите на отдельную тарелку. Сковороду оставьте на огне.



4

На сковороде, где жарился миндаль, добавьте растительное масло. Курицу переложите на сковороду и обжаривайте, помешивая, на сильном огне 2-3 минуты. Посолите и поперчите по вкусу. Курагу вместе с водой, сахар, 1/2 часть сливок, миндаль и эстрагон добавьте на сковороду к курице. Посолите, поперчите, перемешайте, накройте крышкой и тушите, помешивая, 10-12 минут на слабом огне.



5

Слейте воду с картофеля. Оставшиеся сливки влейте в кастрюлю (50-100 мл. на свой вкус), добавьте сливочное масло. При необходимости доведите по вкусу солью. Картофель пюрируйте блендером или растолките мялкой.



6

Пюре разложите порционно и подавайте с курицей и соусом с курагой.