



1
Разогрейте духовку до 180° С. Залейте белые грибы водой и варите 10-15 минут на среднем огне. Слейте воду.



2
Нарежьте шампиньоны ломтиками, морковь нарежьте на несколько крупных кусков.

Варите в отдельной кастрюле морковь до готовности 15-17 минут в подсоленной воде, пока она не станет мягкой.



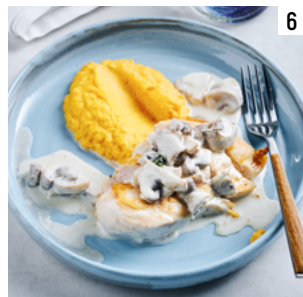
3
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Куриное филе посолите, поперчите, посыпьте частью тимьяна. Жарьте на раскаленной сковороде по 3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Переложите филе на противень и запекайте при 180° С 10-12 минут.



4
Разогрейте сотейник, сбрызните его растительным маслом и обжаривайте шампиньоны и белые грибы 2-3 минуты, добавьте оставшийся тимьян и 1/2 сливочного масла. Влейте 2/3 части сливок (60-70 мл). Посолите, поперчите, перемешайте. Держите грибы со сливками на среднем огне 4-5 минут, помешивая.



5
Когда морковь будет готова, слейте воду, добавьте оставшиеся сливки и сливочное масло. Перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Прогрейте на среднем огне 1 минуту. Пюрируйте морковь до однообразного состояния блендером.



6
Готовое филе подавайте с пюре и грибным соусом.

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