Рецепты Bravolli > Закуска

Ароматная курочка в хрустящей панировке

Сложность: Приготовить легко

Image not found or type unknown

Продукты Bravolli:

Ароматная панировка «Вяленые томаты & Травы»

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown

Паста Орзо

Способ приготовления:

- Куриную грудку нарезать вдоль волокон по всей длине толщиной 1 см. Слегка посолить и поперчить (при желании), оставить на 3-5 минут, накрыв пищевой пленкой.
- Разбить яйца в отдельную ёмкость и взбить, чуть посолив.
- Сначала окунуть филе в яичную смесь, затем хорошо обвалять в панировке.
- Разогреть сковороду, добавить масло, обжарить до румяной корочки с 2 сторон (по 3-5 мин. с каждой стороны).
- Подавать с соусом по вкусу.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

В качестве гарнира рекомендуем пасту орзо Bravolli

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown