

Рецепты Bravolli > Закуска

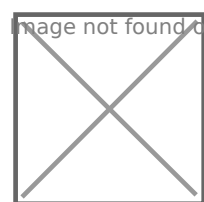
Ароматная курочка в хрустящей панировке

Сложность: Приготовить легко



Продукты Bravolli:

Ароматная панировка



«Вяленые томаты & Травы»

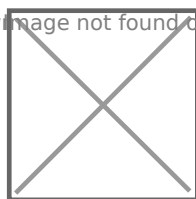
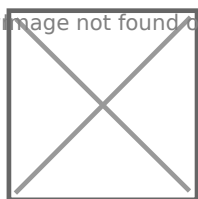
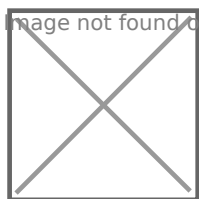


Паста Орзо

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 обвалить 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](#)