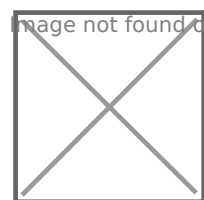


Наггетсы в хрустящей сырной панировке

Сложность: Приготовить легко



Сырная
панировка
«Чеддер &
чеснок»

Способ приготовления:

- Куриную грудку нарезать кусочками толщиной 1 см. Слегка посолить, поперчить и оставить на 3-5 минут, накрыв пищевой пленкой.
- Обмакнуть кусочки филе во взбитое куриное яйцо, затем хорошо обвалить в панировке, прихлопывая (утрамбовывая) таким образом, чтобы она не осыпалась.
- Разогреть сковороду, добавить масло, обжарить до румяной корочки с двух сторон по 3-5 минут.

