

detkityumen.ru

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриная грудка 600 г

Сыр тертый 50 г р.

Рубленая петрушка 2 ст/л.

Миндаль дробленый 40 гр.

Мука 40 гр.

Панировочные сухари 60 гр.

Яйца 2 шт.

Растительное масло для жарки.

Соль и черный перец по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГОРЧИЧНОГО СОУСА:

Горчица дижонская 1 ст/л.

Мёд 0,5 ст/л.

Майонез 3 ст./л.

Приготовление:

Куриные палочки с горчицей и медовым соусом - отличная идея для неформального ужина с друзьями. Это блюдо очень легко и быстро готовится, при этом получается очень вкусным. Благодаря панировке на основе сухарей, дробленого миндаля, тертого сыра и измельченной петрушки, палочки выходят хрустящими и аппетитными. Погрузившись в соус, они приобретают неповторимый вкус благодаря сбалансированному сочетанию ароматов: дижонской горчицы с сильным вкусом, имеющей древнее происхождение, майонеза и меда.

куриные палочки с горчичным соусом могут быть поданы в виде закуски либо в качестве второго блюда. Они понравятся всем, даже самым маленьким!

Чтобы приготовить куриные палочки с горчичным соусом, необходимо начать с соуса. Для этого в посуде нужно соединить майонез, дижонскую горчицу и мёд и все перемешать до получения однородной смеси. Накрыть полиэтиленовой пленкой и поместить в холодильник.

Далее необходимо нарезать куриную грудку длинными ломтиками толщиной около 1,5 см.

Затем необходимо подготовить панировку. Для этого с помощью блендера нужно измельчить миндаль и высыпать в отдельную посуду. Потом к нему добавить панировочные сухари, тертый сыр, черный молотый перец и мелко рубленую петрушку. Все хорошо перемешать.

В отдельной миске нужно вилкой взбить яйца с солью.

В другую миску насыпать пшеничную муку.

Далее кусочки курицы нужно смочить в яичной смеси, обвалять в муке, снова смочить в яйце и потом обвалять в панировке.

После этого куриные палочки необходимо обжарить до золотистого цвета в кастрюле с большом количестве предварительно разогретого масла. По мере готовности, приготовленные палочки нужно выложить на блюдо с бумажным полотенцем.

Подавать куриные палочки с горчичным соусом на стол лучше горячими.

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube От яйца До яблок.

20.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/637/