

detkityumen.ru

## ВОЛШЕБНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Куриная грудка 2 куриц.

Творожный сыр 140 гр.

Зеленый лук 1 пучок.

Панировочные сухарики 50 гр.

Петрушка 2 ст/л. рубленой.

Чеснок 1 зуб.

Розмарин 1 ч/л.

Тимьян 1 ч/л.

Растительное масло для смазывания.

Соль, черный перец по вкусу.

Приготовление:

Куриные карманы, запеченные с творожным сливочным сыром - это богатое основное блюдо, быстрое и очень эффективное в приготовлении. Это белое мясо очень деликатно.

Новый способ предложить курицу в еще более деликатной и вкусной версии, где мясо связано со сливочностью сыра и острой ноткой зеленого лука. Панировочные сухари, обогащенные свежими ароматами зелени и чесноком, придают блюду восхитительный вкус и аромат, а также непреодолимую хрусткость. Куриные карманы получаются очень нежные, сочные и аппетитные. К этому блюду отлично подойдет белое вино.

Процесс приготовления можете увидеть здесь [Ссылка](#)

02.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/655/](http://detkityumen.ru/recipe/655/)