

detkityumen.ru

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ БЕДРА.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные бедра 8 шт.

Чесночный порошок по вкусу.

Горчичный порошок по вкусу.

Паприка по вкусу.

Розмарин 1 веточка.

Тимьян 1 веточка.

Растительное масло 3 ст./л.

Цедра лимона и апельсина.

Мука 80-100 гр.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Я даже не знаю тех, кому не нравятся куриные ножки! Приготовленные по этому рецепту, на вашем столе они будут самыми желанными частями курицы! Куриные ножки завернуты в специальную панировку из муки, приправленной ароматными травами и специями, которые делают курицу еще более аппетитной. При приготовлении на сковороде внешняя сторона будет хрустящей, а внутренняя часть останется нежной, мягкой и очень сочной. Это блюдо на все времена года, вы можете наслаждаться им со свежим салатом или запеченными овощами .

Как приготовить смотрите по ссылке [Ссылка](#)

17.08.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/748/