

[www.detkityumen.ru](http://www.detkityumen.ru)

## НАГГЕТСЫ С ПАРМЕЗАНОМ...



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Куриное филе 500 гр.

Пармезан 80 гр.

Яйца 2 шт.

Соль, черный перец по вкусу.

Панировочные сухари 100 гр.

Растительное масло для жарки.

Приготовление:

Жареные куриные наггетсы - это деликатес быстрого питания, типичный для американской кухни, перед которым никто не может устоять. Нежные внутри и хрустящие с ароматной золотой панировкой снаружи, обычно сопровождаемые ароматными соусами, в которые можно их окунуть, пока они еще горячие, чтобы насладиться ими в лучшем виде. Сегодня хотим предложить вам новый способ приготовления - куриные наггетсы в корочке из пармезана. Они получаются еще вкуснее. Поделитесь этими деликатесами с друзьями, они идеально подходят для стола вместе с другими аппетитными блюдами!

Чтобы приготовить куриные наггетсы в корочке из пармезана, сначала необходимо приготовить сырные корзинки. Для этого сыр пармезан нужно натереть на мелкой терке. Потом на противне поместить лист пергаментной бумаги и равномерно распределить 1-2 столовые ложки пармезана по центру листа, создав диск. Отправить сыр в разогретую до 250 градусов духовку на 1-2 минуты, поставив противень на верхнюю полку. Как только сыр начнет подрумяниваться и пузыриться на поверхности, нужно достать его из духовки.

Теперь, не снимая пергаментной бумаги, пока сыр еще мягкий, необходимо перевернуть его и положить на дно чашки, слегка нажав, чтобы он принял форму чаши, после чего положить в холодильник на пару минут, чтобы

сырные чаши застыли.

Тем временем необходимо приготовить куриные наггетсы. Для этого сыр пармезан натереть на мелкой терке. Куриное филе отделить от кости, удалить кожу и нарезать кубиками примерно 2-3 см. Полученные кусочки переложить в миску, посолить и поперчить по вкусу. Также для панировки нужно подготовить сухари и взбитые яйца.

Теперь необходимо взять кусочки филе, обвалить их сначала в пармезане, затем окунуть в яйцо и потом в панировочных сухарях. Погрузить кусочки в заранее нагретое кастрюлю с антипригарным покрытием растительное масло и жарить около 3 минут, пока курица не станет золотистой. Затем вынуть куриные кусочки и выложить на бумажное полотенце для удаления излишков масла.

Далее необходимо достать из холодильника пармезановые чаши и аккуратно удалить бумагу для выпечки. Они приняли форму посуды, на которой лежали. Теперь нужно положить их на сервировочное блюдо, наполнить куриными наггетсами и можно подавать на стол в горячем виде, дополнив соусом по вкусу. Приятного аппетита!!!

09.09.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/recipe/757/](http://www.detkityumen.ru/recipe/757/)