

Курица пармиджано

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200 °C. Слегка отбейте филе куриной грудки. Нарежьте моцареллу.
2. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi. Филе грудки быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировке.
3. В сковороде разогрейте масло до 170 °C и обжарьте филе грудки по 3-4 минуты с каждой стороны до золотистой корочки. Выложите на решетку или на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
4. Тем временем в небольшом сотейнике смешайте томатное пюре, оливковое масло, чеснок, орегано, сахар, соль и перец. Томите на слабом огне в течение 10-15 минут до легкого загустения.
5. Выложите обжаренное филе в форму для запекания. Полейте каждое филе 1-2 ст.л. соуса, положите моцареллу и посыпьте пармезаном. Запекайте в духовке в течение 10 минут, пока сыр не расплавится и слегка не подрумянится. Подавайте с пастой, картофельным пюре или свежим салатом, добавив немного свежего базилика. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

4	Филе куриной грудки (400 г)
1 пакетик	Панировочная смесь с чесноком и пряностями
3 ст.л.	Масло растительное
30 г	Тертый пармезан
120 г	Моцарелла
250 мл	Томатное пюре
1 ч.л.	Чеснок измельченный
1 ч.л.	Орегано (Душица) измельченный
0.5 ч.л.	Сахар
	Оливковое масло
	Соль морская
	Перец черный горошек
	Свежий базилик (для подачи)