

Добавил(а) Оля
02.02.18 19:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

02.02.18 19:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

Куриное филе запечённое с грибами и сыром Филе курицы, порезанное на кусочки, выложить на противень, выстланный пергаментом, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом. Грибы нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на тёрке. Сверху выложить грибы, сыр и запечь в духовке при 200°С до расплавления сыра.



1 / 3

Куриное филе запечённое с киви и сыром.

Добавил(а) Оля

02.02.18 19:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

- Филе курицы - 1 кг.
- Соль, перец, киви - 3 шт.
- Майонез - 50 гр, сыр 100 гр.



Филе курицы (грудки) со всех сторон смазать майонезом.



Киви очистить, нарезать мелкими кубиками.

Куриное филе запечённое с киви и сыром.

Добавил(а) Оля

02.02.18 19:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49



Выкладываем киви на мясо, как это показано на фото.



Сыр трём на средней тёрке. Посыпаем отбивные сыром. Запекаем филе в разогретой до 185 гра

Приятного аппетита!!!