

Куриное филе запечённое с киви и сыром.

Добавил(а) Оля

02.02.18 19:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

Куриное филе запечённое с киви и сыром. Филе курицы с киви и сыром, запечённое в духовке. Рецепт приготовления, Каша Венгрия



Продукты для рецепта

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 градусах духовке.

Приятного аппетита!!!