

Шницель из курицы в хрустящей панировке

Добавил(а) Оля

08.06.23 20:20 - Последнее обновление 08.06.23 21:01

Шницель из курицы в хрустящей панировке.



Продукты

Шницель из курицы в хрустящей панировке

Добавил(а) Оля

08.06.23 20:20 - Последнее обновление 08.06.23 21:01

- Филе курицы 1 кг., чеснок гранул 1 чл., паприка 1 ст.л., специи для курицы 1 ч.л., панировочные сухари



Филе курицы разрезаем , хорошо отбиваем.



Смешиваем яйца и молоко, немного солим. В другой чаше смешиваем панировочные сухари, паприку и специи для курицы.

Шницель из курицы в хрустящей панировке

Добавил(а) Оля

08.06.23 20:20 - Последнее обновление 08.06.23 21:01



Обжариваем в масле на среднем огне по 3-5 минут с каждой стороны.



Приятного аппетита!!!