## **Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями** Сгенерирована: 25 October, 2025, 22:11

Куриные грудки, фаршированные ветчиной, брокколи и Послан SonnyMore - 06/12/2013 07:35
Ингредиенты:
Куриная грудка – 4 шт
Моцарелла – 4 слайса
Ветчина – 4 слайса
Брокколи – 180 г
Яйцо – 1 шт
Вода – 1/2 столовой ложки
Панировочные сухари – 1/4 стакана
Соль и перец – по вкусу
Сухая петрушка, чесночный порошок
Приготовление:
Духовку нагрейте до 175 градусов. Разделите брокколи на соцветия и отварите их пару минут в кипящей воде.
Затем немедленно поместите в ледяную воду, чтобы они не потеряли цвет.
Куриные грудки посолите и поперчите, присыпьте чесночным порошком. Выложите на грудку по 1 слайсу моцареллы, ветчины, немного брокколи, скрутите и закрепите зубочисткой.
Выложите в отдельные тарелки панировочные сухари, взбитое яйцо с половиной столовой ложки воды.
Обмокните каждый рулетик в яйцо, затем в панировочные сухари.
Выложите рулетики в блюдо для запекания и поставьте в духовку на 25-30 минут до готовности
Люблю готовить это блюдо под любимые песни Андрея Ковалева <sup>®</sup>