

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17



Продукты для рецепта

- Куриные окорочка - 5 шт.
- Яйцо - 5 шт.
- Лук зелёный - 100 гр.
- Майонез - 4-5 ст.л.

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17

- Соль, перец, специи



Куриные окорочка

Разрезаем окорочёк вдоль кости с внутренней стороны.

Вырезаем осторожно кости, что бы получилась целая отбивная. Желательно чтобы кожа осталась.



Куриные отбивные.

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17

Мясо солим, перчим с двух сторон, немного отбиваем.



Готовим начинку

Яйца отвариваем вкрутую, нарезаем кубиками или трём на крупной тёрке.

Лук нарезаем, соединяем с яйцом, добавляем 3 ст.л. майонеза.

Перемешиваем.

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17



Фаршируем отбивные

На мясо выкладываем яичную начинку. Отбивную складываем пополам.



Куриные отбивные с луком и яйцом

Края скрепляем зубочистками.

Каждый кусочек обмазываем майонезом и оставляем в чаше на 15-20 минут.

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17



Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Выкладываем на решётку.



Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Запекаем на открытом огне, на углях 20-25 минут.

Можно запечь в духовке или пожарить на сковороде.

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17



Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Отбивные периодически переворачиваем.



Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Отбивные подаём с овощами.

Приятного аппетита!!!

Куриные отбивные с луком и яйцом, запечённые на решётке

Добавил(а) Оля

19.08.10 04:41 - Последнее обновление 19.08.10 05:17

{kunena_discuss:12}