

Куриные котлетки запечённые в духовке с помидорами, сливочным сыром и тимьяном

Автор: Мухаббат

01.11.2016 14:35 - Обновлено 24.12.2016 19:10



Котлетки из куриного фарша запечённые в духовке получаются особенно нежными и вкусными, а сыр и помидорка делают их пикантными и презентабельными. Фарш лучше делать из мяса всех частей курочки, так котлетки будут сочными. Вкусные как в горячем, так и в холодном виде.

Куриные котлетки запечённые в духовке с помидорами, сливочным сыром и тимьяном

Автор: Мухаббат

01.11.2016 14:35 - Обновлено 24.12.2016 19:10

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. куриного фарша

1 средняя головка репчатого лука

1 яйцо

щепотка соль

щепотка молотый чёрный перец

1 ч.л. сушёного тимьяна

50 гр. сливочного сыра

2 помидора

растительное масло

Куриные котлетки запечённые в духовке с помидорами, сливочным сыром и тимьяном

Автор: Мухаббат

01.11.2016 14:35 - Обновлено 24.12.2016 19:10



Куриные котлетки запечённые в духовке с помидорами, сливочным сыром и тимьяном

Автор: Мухаббат

01.11.2016 14:35 - Обновлено 24.12.2016 19:10



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр и тимьян натереть на мелкой тёрке. Огонь под сковородой выключить. Сыр и тимьян смешать с фаршем. Добавить соль и перец по вкусу. Сформировать котлетки. Выложить их на смазанный маслом противень. Сверху выложить помидоры, сыр и тимьян. Запекать в духовке при 200°C в течение 15 минут.

Куриные котлетки запечённые в духовке с помидорами, сливочным сыром и тимьяном

Автор: Мухаббат

01.11.2016 14:35 - Обновлено 24.12.2016 19:10



Выпекать в духовке при температуре 180°C в течение 15 минут. Немного

Куриные котлетки запечённые в духовке с помидорами, сливочным сыром и тимьяном

Автор: Мухаббат

01.11.2016 14:35 - Обновлено 24.12.2016 19:10



{jcomments on}