

Картофельные корзиночки с куриным фаршем

Рецепт и простой и сложный одновременно. При должной тренировке Картофельные корзиночки с куриным фаршем могут стать “фирменным” семейным блюдом.



Potato basket with chicken meat

#пицца #картофель #курица #food #potato #chicken

Картофельные корзиночки с куриным фаршем. Ингредиенты:

Фарш куриный – 300 г

Миндальная мука – 6 ст. л.

Соль, перец черный – по вкусу

Картофель – 3-4 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Сметана – 2 ст. л.

Чеснок – 2 зуб.



Картофельные корзиночки с куриным фаршем. Приготовление:

Тонко нарезать картофель кружочками. У меня получилось толстовато и корзинка раскрывалась в “цветок”.

Посолить и оставить на несколько минут, чтобы картофель стал эластичнее.

В куриный фарш добавить 4 ст. л миндальной муки. Вбить яйцо, посолить и поперчить, всё перемешать.



Формочки для кексов присыпать миндальной мукой. На дно

положить по ломтику картофеля, по краю разложить картофель лепестки.

Сверху выложить фарш.



В отдельной чашке смешать сметану и мелко нарезанный чеснок. Полученный соус разложить на фарш.



Болгарский перец нарезать мелкими кубиками и выложить сверху на соус, присыпать оставшейся миндальной мукой.



Запечь в мультиварке в течение одного часа ли в духовке при температуре 180 градусов.

Приятного аппетита!

А какой ваш любимый рецепт? Ссылки приветствуются ☐

Домашние куриные колбаски для Великана. Если маленький мальчик любит сосиски, мы что делаем? Правильно! Мы делаем еду в виде сосисек и называем курочку – домашние куриные колбаски. И все довольны.

Закуска Флоренция из лаваша и куриной грудки. Изумительная на вкус закуска Флоренция просто обязана быть в вашей кулинарной книге. Пусть не вы, а кто-то из ваших родных обязательно её приготовит и она станет одним из самых любимых блюд в вашей семье. Или не станет. Но рецепт обязательно дождётся того или той, которая сможет его приготовить правильно. Просто поверьте мне и запишите рецепт на память.

Куриные рулетики с грибами и голубым сыром. Голубой сыр, он же сыр с плесенью придаст вашим блюдам исключительный и неповторимый вкус. Куриные рулетики с грибами и голубым сыром не исключение. А в качестве гарнира всё что вашей душевненьке угодно: макароны, крупы, корнеплоды и прочие всякие овощи.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.