

# Куриная грудка запечённая а ля харчо

Всё дело в специях. Одни из нас признают только соль и перец, другие впадают в крайность самостоятельного смешивания десятков ингредиентов. Куриная грудка запечённая а ля харчо приготовлена нами с помощью готовой приправы известного бренда. Получилось вкусно.



#пища #курица #специи

## Куриная грудка запечённая.

### Ингредиенты:

Куриная грудка – 800 граммов

Приправа Магги для харчо – 1 пакет

Горчица – 2 столовые ложки

Яйца – 2 штуки

Чеснок – 5 зубчиков

Паприка – 1 столовая ложка  
Перец чёрный – 1/2 чайной ложки  
Сахар – 1 чайная ложка  
Мука – 3 столовые ложки  
Соль – 1/2 чайной ложки  
Лук репчатый – 3 штуки  
Масло растительное – 2 столовые ложки



## **Куриная грудка запечённая.**

### **Приготовление:**

Смешать яйца, приправу Магги, горчицу, измельчённый чеснок, паприку, сахар, соль и перец.

Грудки нарезать на пластины, положить в маринад, перемешать и оставить на один час.

Добавить муку и ещё раз перемешать.

Лук почистить, порезать полукольцами.

Форму смазать маслом, положить лук на дно, сверху уложить

грудку и залить оставшимся маринадом.

Запекать в разогретой до 200 градусов по Цельсию духовке 50 минут.

Рецепт найден [здесь](#).



Куриный салат с голубым сыром. Быстро, просто и с ноткой изысканности. Интересный вариант. При одном существенном «но» – вы признаете за сыром с плесенью право на существование. Куриный салат с голубым сыром вы вряд ли будете готовить каждый день, а вот к семейному застолью – отличный вариант.

Итальянский куриный суп. Всё, что посыпано тёртым сыром немедленно становится итальянским (за исключением сапогов). Именно так мы приготовили итальянский куриный суп. А если кроме шуток, очень интересное сочетание сливок, черешкового сельдерея и томатов. И, естественно, ароматное оливковое масло. *Bellissimo!*

Маффины из куриной печени с секретом. Паштет из куриной печени в форме маффина. Плюс очарование от волшебного слова «секрет». Маффины из куриной печени с секретом украсят ваш стол и при

этом остаются вполне себе диетическим блюдом. Ессесно к ним можно подать хлебцы пожаренные на сливочном масле и добавить ещё несколько вариантов прибавления сантиметров на вашем поясе. Но это уже на ваше личное усмотрение.

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