



Шницель куриный «Пармиджана»



Ингредиенты

- Филе курицы 4 шт
- Панировочные сухари 100 г
- Мука 20 г
- Яйцо 3 шт
- Соль 2 г
- Растительное масло 500 мл
- Томаты сладкие 300 г
- Томатная паста 30 г
- Чили перец 20 г
- Чеснок 3 зубчика
- Лук репчатый 100 г
- Оливковое масло 50 мл
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 200 г
- Базилик 10 г
- Для подачи: листья салата, лимон

Приготовление

Шницель:

Отбить куриное филе.

Запанировать в муке, соли, яйце и панировочных сухарях. Положить в холодильник на 1 час.

Разогреть растительное масло и обжарить куриный шницель с двух сторон до золотистого цвета.

Соус:

Обжарить на оливковом масле лук и чеснок, добавить томатную пасту, обжарить её 2 минуты и добавить нарезанные томаты без кожи.

Протушить на слабом огне 25 минут, добавить базилик, перец молотый и соль.

Подача:

На шницель выложить томатный соус, на него положить кубики моцареллы и запекать в пароконвектомате 10 минут при температуре 180 градусов до полного запекания моцареллы.

Подавать с листьями салата и лимоном.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг