



На самом деле соус может быть не обязательно малиновым, а например, клюквенным. Но с малиной и фундуком эти куриные наггетсы - настоящее праздничное блюдо. Очень вкусно, быстро и совсем не сложно.

Ингредиенты:

- куриные грудки - 2-3 шт.
- фундук - 1 ст.
- мука - 2/3 ст.
- соль - 3 ч.л.
- черный перец - 3 ч.л.
- мед - 1/2 ст.
- майонез - 1/3 ст.

Для соуса:

- малина - 1/2 ст.
- уксус - 1-2 ст.л.
- сахар - 1 ст.л.
- масло растительное (желательно оливковое) - 1/2 ст.

Приготовление:

Куриное филе нарезать на брусочки.



Фундук измельчить в блендере.



Соединить с мукой, солью (2 ч.л.) и перцем (2 ч.л.).



Отдельно смешать мед и майонез с оставшейся солью и перцем.



Куриные полосочки обмакнуть сначала в медово-майонезную смесь, а затем тщательно обвалять в муке с фундуком.

Есть 2 способа приготовления куриных наггетсов. Один - обжаривать куриные брусочки на сковороде например, на смеси растительного и сливочного масла. Но в таком случае есть вероятность того, что панировка отпадет. На мой взгляд оптимальный вариант - обжарить (подсушить) наггетсы до готовности на противне в духовке. □

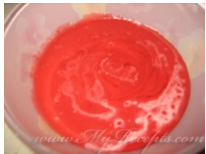
Духовку предварительно разогреть. Противень застелить бумагой для выпечки и выложить на него куриные наггетсы.



Запекать в духовке 15-20 минут (до готовности).

Приготовить соус:

Малину измельчить в блендере, затем процедить через сито, чтобы избавиться от косточек. Снова поместить в блендер, добавить уксус, сахар - взбить. Добавить оливковое масло, соль, перец - по вкусу. При необходимости можно добавить немного воды (3-4 ч.л.) до нужной консистенции.



Подавать куриные наггетсы с приготовленным малиновым соусом и свежей малиной.



С клюквенным соусом будет тоже очень вкусно, пробуйте!



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}