



Курица в миндале

Bademli Tavuk



500 гр. куриных грудок
0,5 стакана измельченного миндаля
1 яйцо
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

- # Грудки разрезать вдоль, чтобы получились тонкие пласти.
- # Яйцо, соль и перец хорошо взбить. Миндаль высыпать на тарелку.
- # Курицу сначала обмакнуть в яйцо, затем обвалять в миндале.
- # Выложить на противень застланный бумагой для выпечки и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 35 минут.
- # Подавать горячим.

Также курицу можно обжарить в масле.