

Недавно ходили в гости к друзьям и они нас накормили чудесными *шницелями из курицы*, да еще с арахисом! Я, без всяких стеснений вооружившись ручкой и листком бумаги, разузнала рецепт приготовления данного блюда, чтобы поделиться с вами.



Ингредиенты:

Для приготовления шницелей вам потребуется: 0,5 кг. куриного филе, 50 гр. арахиса, 50 гр. панировочных сухарей, 1 лимон, щепотка молотой паприки, 2 ст.л. растительного масла, 20 гр. сливочного масла, соль, перец, приправа для курицы.



Пошаговое приготовление:

1. Для маринада лимон разрежьте пополам и отожмите из мякоти сок. Предлагаю приготовить еще один вариант маринада:



2. Добавьте к лимону и специям



3. Филе курицы нарежьте порционными кусочками



4. Отбейте филе с обеих сторон.



5. Отбитое филе уложите в тарелку с маринадом



6. Добавьте приправу для курицы



7. Добавьте соль, перец. Оставьте курицу мариноваться на 10-15 минут.



8. С арахисом уложите шницел и обжарьте на сухой сковороде.



9. Измельчите орехи в блендере или в кофемолке.



10. Добавьте паприку



11. Добавьте панировочные сухари, перемешайте



12. Шницели выньте из маринада, запанируйте в ореховой смеси с обеих сторон.



48 В каждый кусочек добавьте растительное масло, добавьте сливочное. Жарьте шницели



после того, как они будут готовы, выложите их на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло. Приятного аппетита!