Куряча грудка

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	25 хв
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

у картопляній шубі

Картопля

400 г картоплі борошнистого сорту, очищеної від шкірки

трохи солі

Курячі грудки

4 курячі грудки (прибл. по 170 г)

2 шматочки сиру раклет, розрізаних на половинки

20 г руколи

4 зубочистки

трохи солі

трохи перцю

топлене масло для смаження

Картопля

Натріть картоплю на тертці в мисці і приправте невеликою кількістю солі. Дайте постояти приблизно, 15 хвилин, а потім обережно віджміть.

Курячі грудки

Застеліть загартоване скляне деко папером для випікання.

Зробіть надріз у курячих грудках збоку і наповніть сиром раклет і руколою, закрийте зубочисткою. Рясно приправте сіллю і перцем.

Нагрійте топлене масло на сковороді, обсмажте курячі грудки з обох боків і відставте.

Картопляна шуба

З половини картоплі на підготовленому загартованому скляному деку сформуйте картопляну подушку для кожної курячої грудки. Зверху викладіть курячі грудки, накрийте картоплею, що залишилась, і притисніть.

Випікання

Запікайте курячі грудки на середньому рівні в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 220 °C протягом 25 хвилин.

Етапи приготування

Інтенсивне гаряче повітря + пара 220 °C протягом 25 хв

Аксесуари

Скляне деко, загартоване

Додаткова інформація

Складено	05.09.2023