

Куриная грудка в панировке под томатным соусом



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты по-домашнему 700g 200 г
- Куриная грудка 400 г
- Лук 1 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Панировочные сухари 200 г
- Пармиджано Реджано 50 г
- Перец по вкусу
- Петрушка несколько листиков
- Свежий базилик несколько листиков
- Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Приготовьте томатный соус: разогрейте немного оливкового масла первого холодного отжима и слегка обжарьте на нем половинку лука. Затем влейте **Протертые томаты по-домашнему Pomì** и варите все вместе в течение 20 минут. В конце приготовления посолите по вкусу.
2. Пропустите через миксер панировочные сухари, базилик, петрушку, соль, перец, оливковое масло и тертый пармезан (возможно заменить на голландский сыр).
3. Обваляйте в этой ароматной смеси куриное мясо, порезанное кусочками.
4. Смажьте сковороду с антипригарным покрытием оливковым маслом и спассеруйте половину мелко нарезанной луковицы. Добавьте кусочки курицы в панировке.
5. Готовое блюдо подавайте с томатным соусом.