

Куриные грудки в сванской соли

Автор: Наталья Невзорова
23.11.2012 02:38

Мне тут недавно сказали, что я много пишу о еде. А покушать вкусно я люблю. Но сейчас я ещё и смотрю, чтобы еда не только была вкусной, но и полезной. И сегодня на ужин я готовила куриные грудки в сванской соли. Очень мне нравится эта приправа. Готовить с ней легко, быстро и вкусно. Что делаем?



Берем куриные грудки. Я покупаю уже разделанные. Кладем их в форму для духовки. У меня же это простая сковорода. И протираем Сванской солью и сверху и снизу.

Куриные грудки в сванской соли

Автор: Наталья Невзорова
23.11.2012 02:38



На изображении изображены куриные грудки, которые были подготовлены в соответствии с рецептом. Включены ингредиенты: куриные грудки, сванская соль, чеснок, лук, перец, соль, сахар, майонез, горчица, уксус, лимонный сок, растительное масло, специи.

Куриные грудки в сванской соли

Автор: Наталья Невзорова
23.11.2012 02:38



Соль (я) или в миску кан воды, чтобы грудка была сочной и ставим в духовку (у меня

Куриные грудки в сванской соли

Автор: Наталья Невзорова
23.11.2012 02:38



Куриные грудки в сванской соли

Куриные грудки в сванской соли

Автор: Наталья Невзорова
23.11.2012 02:38



{comments on}