

Филе цыплёнка со специями (A 21)

4 порции

Ингредиенты

800 г филе куриных грудок
500 г сметаны повышенной жирности со специями
½ ч. л. пасты «Sambal Oelek»
2 ч. л. соевого соуса
1 ст. л. смеси из 8 специй или петрушки
100 мл бульона из мяса птицы (растворимого)

Время приготовления:

55-65 минут

>> Совет:

Чтобы поверхность филе зарумянилась, Вы можете перед завершением приготовления выбрать режим «Гриль большой» при температуре 240 °C на 5-10 минут.

1 Смешайте половину сметаны с пастой «Sambal Oelek», соевым соусом и специями. Обмакните в полученную смесь куски филе и выложите рядом друг с другом в форму для запекания Gourmet или в плоскую форму для запеканки, не накрывая крышкой.

2 Запустите автоматическую программу A 21 «Куриное филе с зеленью».

3 Смешайте оставшийся маринад с бульоном и полейте полученной смесью куски филе. Поместите куриное филе в предварительно разогретый духовой шкаф и запекайте.

4 После окончания автоматической программы выньте филе. Остаток сметаны разведите в получившемся после приготовления мяса соке и подавайте отдельно от разрезанного пополам филе.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматическая программа 

Программа: A 21

Количество воды: ок. 200 мл
Уровень: 2

Продолжительность программы: 40-45 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160-170 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл
Уровень: 2

1-й паровой удар:
через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 15 минут

Время приготовления: 40-45 минут