

Пошаговое приготвление полуфабриката «Кнель из ПТИЦЫ»



Ингредиенты:



Куриное филе



Хлеб без корок



Сливки



Молоко



Соль



Яичный белок



Отделить хлеб от корок, замочить в молоке. Пропустить филе птицы через мясорубку, соединить с хлебом и пропустить ещё 2-3 раза



Массу Протоloch в
ступке и протереть



Массу Пропустить
через сито,
охлаждать, добавить
Соль, холодные
сливки и взбитый
яичный белок. Всё
осторожно
перемешать.

Сформировать при помощи 2х ложек по 3-4 шт
на порцию

