

po 18. miesiącu



Jak Harmonijne połączenie sosu dyniowego i pomarańczy z makaronem

alergeny:
produkt zawiera jajka,
gluten i pszenicę

Składniki

- Filet z kurczaka: 100 g
- Jajka: ¼ sztuki lub 1 jajko przepiórcze
- Mąka pszenna lub Nestlé Sinlac: 1 płaska łyżeczka
- Mięsz czerstwej bułki pszennej: 200 g
- Olej do smażenia
- Makaron pszenny: 50 g
- Dynia Gerber: 1 słoiczek
- Sok z wyciśniętej pomarańczy: 1 płaska łyżeczka
- Listki świeżej bazylii

Przybory kuchenne

- rondel, cedzak, wyciskarka do soków, deska do krojenia, nóż, talerz, patelnia

Sposób przygotowania

Przygotowanie makaronu:

- Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie.
- Po odcedzeniu makaron mieszamy z przecierem Dynia Gerber oraz wyciśniętym sokiem z pomarańczy.
- Tak przygotowany makaron posypujemy pokrojonymi drobno listkami świeżej bazylii.

Przygotowanie panierowanych paluszków:

- Filety z kurczaka kroimy w małe paluszki i po doprawieniu solą posypujemy mąką pszenną lub Nestlé Sinlac, po czym obtaczamy w rozmieszanym jajku, a następnie w pokruszonym mięszu czerstwej bułki pszennej.
- Tak przygotowane paluszki smażymy ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu na lekko złoty kolor.

