



Куриное филе, тушенное в кефире



На 830 г	Калории 775	Белки 145.9	Жиры 12.2	Углеводы 10.1
На 100 г	Калории 93.4	Белки 17.6	Жиры 1.5	Углеводы 1.2

Ингредиенты

Куриное филе - 600 граммов
Кефир - 200 граммов
Петрушка - 10 граммов
Чеснок - 20 граммов

Процент потерь по массе: 17 %

Описание

Смешать кефир, толченый чеснок, соль, приправу и мелко порезанную петрушку. Залить этим маринадом нарезанное куриное филе и оставить на 30-60 минут. Тушить куриное филе до готовности в этом же маринаде без добавления масла.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2017 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru