

# Куриная грудка под «шубкой»

Эта «шубка» для курочки предназначена не для того, чтобы согреть, а для того, чтобы придать мясу куриной грудки сочную прелесть и дополнительное благоухание. Огуречно-ореховое удовольствие вкупе с курятиной – просто и изысканно!



**1 куриная грудка, 1 солёный огурец, 1/3 стакана измельчённых грецких орехов, зелень петрушки и укропа, 4 ст. ложки майонеза, растительное масло, чёрный молотый перец, соль.**

Куриную грудку порезать на порционные кусочки, отбить, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить на растительном масле до румяной корочки.

Солёный огурец мелко порезать. Добавить измельченные грецкие орехи, рубленую зелень петрушки и укропа, майонез. Всё тщательно перемешать.

Курицу выложить в один слой в форму для запекания. Сверху распределить огуречно-ореховую «шубку».

Запечь в разогретой духовке при средней температуре до готовности.