**Уважаемые студенты!**

Законспектируйте, пожалуйства, рецепт и приготовьте блюдо. Подберите самостоятельно соус и напишите технологию приготовления и требования к качеству.

**Куриное филе «Медовое»**

-200г филе

-25г горчицы

- 25г мёд

- 50г панировочные сухари

- 20г растительное масло

-соль

-перец

Куриную грудку промыть, обсушить, нарезать на небольшие кусочки, натереть солью и перцем.

Для маринада смешайте растопленный мёд с горчицей. Залейте курицу маринадом и оставьте в прохладном месте на 1 час. Кусочки курицы выньте из маринада и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте на сковороде с растительным маслом с двух сторон до золотистой корочки ( 7-10 мин).

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**