

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΣΙΛΙ



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2022-01-26
Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center Chile
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 24:43 Λεπτά

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΔΟΣΕΙΣ

150 Γραμμάρια	Τυρί παρμεζάνα σε κομμάτια 2Χ2
80 Γραμμάρια	Τραγανόψωμο
1 1/2	Εξατμισμένο γάλα
1,2 Κιλά	Στήθος κοτόπουλου κομμένο σε κομμάτια
1	Κρεμμύδι κομμένο σε τέταρτα
1/2	Κρεμμύδι κομμένο στη μέση
1	Καρότο ξεφλούδισμένο και κομμένο
1	Κύβος ζωμού κοτόπουλου διαλυμένος σε λίγο νερό
2 Σκελίδα σκόρδου	σκόρδο
40 ml	ελαιόλαδο
3 Κουταλάκι γλυκού	Κίτρινη πάστα τσίλι
1 Κουταλάκι γλυκού	Turmeric (κουρκούμη)
5	Φέτες βραστά αυγά (για διακόσμηση)
100 Γραμμάρια	Μαύρη ελιά για διακόσμηση
	Αλάτι και πιπέρι στο γούστο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .

ΕΡΓΑΛΕΙΟ



Εργαλείο ανάμιξης



σπάτουλα