

27 Οκτωβρίου 2018

## **Σνίτσελ κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο και με κρέμα τυριού**

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





#### Υλικά Συνταγής

2 κομμάτια φιλέτο στήθος κοτόπουλο

1 φλ. αλεύρι

1 φλ. παρμεζάνα

2 φλ. ψίχουλα ή φρυγανιά

2 πρέζες μοσχοκάρυδο

αλάτι

πιπέρι

3-4 αυγά

Για τις πατάτες με κρέμα και τυριά

5 πατάτες

250 γραμ. γάλα

250 γραμ. κρέμα γάλακτος

1 σκ. σκόρδο

1 δαφνόφυλλο

1 κλ. θυμάρι

λίγο σχοινόπρασο ψιλοκομμένο

100 γραμ. γραβιέρα τριμμένη

100 γραμ. παρμεζάνα

## Εκτέλεση

Για τα σνίτσελ κοτόπουλο στο φούρνο, κόβουμε σε λεπτές φέτες το φιλέτο και το χτυπάμε ανάμεσα σε δυο λαδόκολλες να γίνει πλακέ.

Ανακατεύουμε τα ψίχουλα με το τυρί, το μοσχοκάρυδο και αλατοπίπερο.

Βάζουμε σε τρία διαφορετικά μπολ το αλεύρι, τα αβγά και τα ψίχουλα.

Βουτάμε κάθε κομμάτι με τη σειρά στο αλεύρι, τινάζουμε μετά στο αβγό και τέλος, τινάζουμε στα ψίχουλα. Αφήνουμε σε λαδόκολλα για 30' στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί το πανάρισμα.

Ζεσταίνουμε λίγο λάδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ροδίζουμε τα σνίτσελ για 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά. Βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί.

Εναλλακτικά, ψήνουμε στο φούρνο στον αέρα στους 200°C . Τα βάζουμε σε λαμαρίνα στρωμένη με λαδόκολλα και ψήνουμε για 15'.

Για τις πατάτες με κρέμα και τυριά

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C. Σε κατσαρόλα βάζουμε την κρέμα, το γάλα, το σκόρδο, το μοσχοκάρυδο, το δαφνόφυλλο και το θυμάρι και τα αφήνουμε να πάρουν βράση.

Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε τις πατάτες σε πολύ λεπτές, σχεδόν διάφανες φέτες. Τις ρίχνουμε στην κρέμα και σιγοβράζουμε για 4'. Αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση. Απαλά ανακατεύουμε τις πατάτες να ξεκολλήσουν μεταξύ τους. Βγάζουμε τις πατάτες με τρυπητή κουτάλα και τις βάζουμε σε λαδωμένο πυρίμαχο, βαθύ σκεύος.

Ρίχνουμε το σχοινόπρασο, τη γραβιέρα και την παρμεζάνα στην κρέμα και ανακατεύουμε να λιώσουν. Περιχύνουμε με την κρέμα.

Σκεπάζουμε με λαδόκολλα και βάζουμε βάρος στην επιφάνεια της πίτας.

Ψήνουμε για 25' -30'. Αφαιρούμε τη λαδόκολλα, και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10' μέχρι να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια.

Αφήνουμε να σταθεί 10' και έπειτα σερβίρουμε με πράσινη σαλάτα.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)