



Готовим сухарики



Хлеб



Сухой куриный бульон



Растительное масло



Хлеб



Сухой куриный бульон



Растительное масло

Алгоритм приготовления сухариков



1. Хлеб нарезаем кубиками около 1-1,5 см



2. В отдельной миске смешиваем куриный бульон и растительное масло



3. Обвалять в этой смеси кубики хлеба



4. Выложить кусочки хлеба на противень, предварительно покрыв его пергаментом



5. Выпекать в духовке 10 мин при температуре 220 градусов.

Приятного аппетита!