

KURCZAK Z WARZYWAMI

NATALIA45



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	60 dag
marchewki	2
pietruszka	1
pieczarki	30 dag
masło	2 łyżki
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć. Każdą pierś rozbić tłuczkiem, posypać solą i pieprzem. Marchew i pietruszkę obrać, pokroić w słupki, pieczarki pokroić, przysmażyć. Rozgrzać masło na patelni dodać pokrojone warzywa, smażyć na małym ogniu przez ok. 10 min, doprawić solą i pieprzem. Warzywa ułożyć na płatach kurczaka i każdy złożyć w kształcie pieroga. Każdą pierś zawinąć w folię aluminiową, ułożyć w brytfance, piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20 min.