

Pieczarki faszerowane mięsem z kurczaka



ELKA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	12 sztuk
filet z kurczaka	1 sztuka
ser	200 gramów
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obieramy, wycinamy nóżki i robimy delikatne wgłębienie w każdej pieczarce. Nóżki kroimy na kawałki, wykorzystujemy także to co wydrążyliśmy z pieczarek - posłużymy nam to do farszu.

Filet z kurczaka drobno kroimy i oprószamy przyprawą do kurczaka. Przekładamy na patelnię i smażymy na oleju. Dodajemy kawałki grzybów, chwilę wszystko dusimy i następnie przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i ziołami.

Gotowym farszem napełniamy każdą pieczarkę. Układamy na wysmarowanej olejem blaszkę i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 20 minut. Pod koniec pieczenia pieczarki posypujemy startym serem. Podajemy na ciepło z sosem czosnkowym.