

## Pierś z kurczaka nadziana pieczarkami



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>pieczarki</b>	3 duże sztuki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>piersz z kurczaka</b>	1 podwójna sztuka
<b>Grill przyprawa pikantna Prymat</b>	wg uznania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na oleju.
- KROK 2 Pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- KROK 3 Dodać do cebuli.
- KROK 4 Smażyć razem, aż płyn z grzybów odparuje. Doprawić je do smaku solą i pieprzem.
- KROK 5 Każdą pierś z kurczaka naciąć w środku tworząc kieszonki.
- KROK 6 Nałożyć do nich usmażone grzyby. Złączyć brzegi mięsa, spiąć wykałaczkami.
- KROK 7 Nadziane mięso kłaść na rozgrzany na patelni olej, obficie posypać z obu stron przyprawą do grilla. Mięso z obu stron mocno zrumienić.
- KROK 8 Do zrumienionego mięsa wlać szklankę wody. Dusić pod przykryciem na średnim ogniu po 10 minut z każdej strony.
- KROK 9 Gotowe mięso podzielić na porcje.

