

pieś z pieczarkami, serem i majonezem

KASIAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieś z kurczaka duża	1 szt
pieczarki	0,5 kg
ser żółty	30 dkg
majonez	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieś z kurczaka kroimy w cienkie plastry (można odrobine zbić ale nie jak na schabowe) pieś obsypujemy solą i pieprzem lub przyprawą uniwersalną co kto woli. pieczarki ścieramy w plastry i duzimy, ser należy zetrzeć na tarce. pieś delikatnie podsmażamy z obu stron i wykładamy do naczynia żaroodpornego. Na piersi układamy uduszone pieczarki, posypujemy startym serem i na wierzch łyżka majonezu wkładamy do piekarnika i zapiekamy, aż ser się rozpuści.