

## pieś z pieczarkami, serem i majonezem



### KASIAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieś z kurczaka duża</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	0,5 kg
<b>ser żółty</b>	30 dkg
<b>majonez</b>	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.