

## Przepis dnia, odc. 3. Pierś z kurczaka z pieczarkami i wędzonym serem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	4x120 g
<b>mąka pszenna</b>	1/4 szklanki
<b>przyprawa do kurczaka po staropolsku</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki
<b>musztarda delikatesowa</b>	2 łyżki
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>cebula dymka</b>	1 pęczek
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>ser wędzony</b>	100 g
<b>patisony marynowane</b>	8 szt.
<b>szczypiorek</b>	(do dekoracji)
<b>sól ziołowa</b>	(do smaku)
<b>tymianek</b>	(do smaku)
<b>papryka słodka mielona</b>	(do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone piersi z kurczaka obtoczyć w mące połączonej z przyprawą do kurczaka po staropolsku. Na dużej patelni rozgrzać masło i olej, następnie obsmażyć piersi przez ok. 4 minuty z każdej strony.
- KROK 2 Kurczaka przełożyć do naczynia żaroodpornego, a na patelni, na tym samym tłuszczu, podsmażyć cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek (plastry) i pieczarki w plastrach, a następnie całość doprawić do smaku.
- KROK 3 Piersi z kurczaka posmarować musztardą.
- KROK 4 Następnie posypać tartym serem.
- KROK 5 Na mięsie ułożyć podsmażone pieczarki, wstawić do pieca i zapiekać 15 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 6 Podawać ze szczypiorkiem i marynowanymi patisonami.