

zapekany filet z kurczaka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka

pieczarki 25 dag

ser żółty kilka plasterków

cebula 2

pomidor 1

papryka 1

jajko 2

mąka

Bułka tarta klasyczna Prymat

masło

sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka przyprawić dowolnie do smaku następnie oprószyć mąką, maczać w jajku i bułce tartej smażyć na złoty kolor. Następnie na patelni podsmażyć pieczarki i cebulkę. Chwilę poddusić. Przyprawić do smaku. kotlety ułożyć w naczyniu żaroodpornym na każdy jeden wyłożyć pieczarki z cebulkę, na to drobno pokrojona paprykę i pomidory posypać świeża bazylią i zakryć serem żółtym. Krótco zapiekać w mocno rozgrzanym piekarniku.