

kurczak po iwonicku



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	1 kg
ser pleśniowy	30 dkg
sok z cytryny	1/2
natka pietruszki	
margaryna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso ubić ,tak aby otrzymać duże cienkie plastry.skropić sokiem z cytryny.ser pokroić w cienkie plasterki lub skruszyć.w natłuszczonej formie do zapiekania układać warstwami mięso i ser.uwaga!mięsa nie wolno już solić.każdą warstwę posypywać zieleniną.ostatnią warstwę powinien stanowić ser.posypać wiórkami zimnego masła i wstawić do nagrzanego piekarnika 200*c na 35 min.takiego kurczaka przed podaniem kroi się jak tort.