

## Pierś z pieczarkami i żółtym serem



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>podwójna pierś z kurczaka</b>	2 szt
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>żółty ser</b>	200 g
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>jajko</b>	2-3 szt
<b>mąka do obtaczania</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi umyć i osuszyć.

Każdy filet naciąć tak aby po rozłożeniu miał kształt dużego płata mięsa, rozbić tłuczkiem, posolić i popieprzyć.

Pieczarki oczyścić, pokroić w kostkę i przesmażyć na odrobinie oliwy.

Przestudzić pieczarki i do nich zetrzeć żółty ser.

Posolić i popieprzyć farsz do smaku.

Farsz podzielić na 4 części, każdą część ułożyć na środkowej części fileta, założyć jeden bok a następnie drugi.

Piersi obtoczyć w mące, zoztrzezanym jajku z odrobiną soli i na koniec w pokruszonych płatkach wymieszanych z dwiema łyżkami mąki.

Smażyć na głębokim tłuszczu na niewielkim ogniu.