

Ogórki z filetami drobiowymi



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szalotki	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
olej	1 łyżeczka
sos do pieczenia	1/8 l
koperek	
ogórki gruntowe	200 g
Filet wieprzowy	140 g
zioła przyprawowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki gruntowe obrać, usunąć nasiona i pociąć na małe plastry. Masło roztopić w rondelku i zeszklić na nim grubo pokrojone szalotki. Dodać ogórki, sól i pieprz. Dusić do miękkości. Doprawić ziołami i posiekanym koperkiem. Filet rozkroić na 2 części i rozbić. Oprószyć filety solą i pieprzem, obsmażyć z obu stron na oleju po 4 minuty. Polać sosem z pieczenia, zagotować.