

## Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami



WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>pierś z kurczaka</b> | 4       |
| <b>pieczarki</b>        | 0,5 kg  |
| <b>sól, pieprz</b>      |         |
| <b>masło</b>            |         |
| <b>olej do smażenia</b> |         |
| <b>jajko</b>            | 2       |
| <b>majonez</b>          | 1 łyżka |
| <b>mąka</b>             |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyszczamy, odkrawamy wystającą kawałki mięsa, cienkim nożem wydrążamy wzdłuż miejsce na farsz. Pieczarki kroimy, smażymy na maśle, przyprawiamy, następnie wkładamy farsz do mięsa . Panierka: Jajko, wodę i majonez mieszamy razem, obtaczamy gotowe mięso w mące, masie jajecznej i bułce tartej (2 razy) i smażymy na rozgrzanym oleju ( na wolnym ogniu) Smacznego!!!!