Pierś z kurczaka nadziewana serem zółtym i pieczarkami z cebulką

MARTITA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 sztuki
ser żółty	4 plastry
szynka	4 plasterki
pieczarki	1/2 kg
cebulka	1 sztuka
sól	do smaku
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Cebulkę kroimy drobniutko i szklimy na patelni. Do gotowej cebulki wrzucamy pieczarki, lekko solimy i dusimy do odparowania wody z pieczarek.
Umyte piersi z kurczaka, rozcinamy tworząc głębokie kieszonki, przyprawiamy od środka delikatnie. Do każdej kieszonki władamy po plasterku sera żółtego, na to plasterek wędliny, a następnie uduszone pieczarki z cebulka. Kieszonki spinamy wykałaczkami.

KROK 2 Nadziewane piersi obtaczamy w bułce tartej. Rozgrzewamy tłuszcz /sprawdzamy czy po wrzuceniu kulki z bułki tartej skwierczy/, a gdy jest wystarczająco gorący, piersi otoczone w bułce maczamy w roztrzepanym jajku i wkładamy do tłuszczu.

Smażymy na wolnym ogniu na złoty kolor.

KROK 3 Gotową nadziewaną pierś podajemy z ziemniaczkami w koperku i mizerią z cebulką.

Pyszności.
Dla pań wystarcza pół takiej porcji:)