

Pierś indyka faszerowana pieczarkami



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	150 dag
cebula dymka ze szczypiorkiem	pęczek
olej	4 łyżki
sól, pieprz	do smaku
pierś z indyka	1,5 kg
twarożek	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki i cebule grubo posiekac i podsmażyc na oleju. Umyte mięso kroic tak aby powstały płyty. Mięso posmarowac twarozkiem z suszonymi ziolami. Nastepnie ułozyc pieczarki. Mięso zrulowac. Dodac przyprawy wedle uznania. Piec ok 1 h w 175 stopniach.