Pierś kurczaka na pierzynce



POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś kurczaka	
pieczarki	15dag
mozarella	
seler naciowy	
papryka biała	
sos pomidorowy	
szczypiorek posiekany	
Bazylia suszona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś umyć,osuszyć,pokroić i posypać jarzynką. Przygotować ciasto na naleśniki i odstawić na pół h. Pieczarki i warzywa pokroić. Na oliwie z łyżką masła podsmażyć pieczarki,dodać warzywa.Poddusić i na końcu dodać sos pomidory,bazylię i szczyptę imbiru oraz kilka kulek mozarelli(resztę zostawić do dekoracji).Kawałki kurczaka maczać w cieście i smażyć na złoty kolor.Układać na sosie z ziemniakami z wody.