

Zapiekana pierś z kurczaka z farszem pieczarkowym



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	3 połówki
pieczarki	4-5 szt
cebula	0,5 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
papryka	kawałek
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś oczyścić przeciąć na płasko i rozłożyć na większy płąt, części które nam odpadną podczas oczyszczania pokroić do farszu. Filety posypać przyprawą i odstawić na ok 1 godzinę.. Przygotować farsz. pokrojone skrawki mięsa, drobno posiekaną cebulę, paprykę, i pieczarki przysmażyć i odparować na patelni doprawić solą i pieprzem do smaku.. wystudzić. Do wystudzonego farszu dodać jajko i wymieszać. Filety z piersi usmażyć na rumiano, ułożyć na blaszce do pieczenia i nałożyć farsz na podsmażone filety.. Zapiec z piekarniku ok 15 min, nagrzanym ok 180 st ..Podawać z pomidorami.