

filet drobiowy



ANNA181



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 szt
pieczarki	303 dkg
ser żółty	20 dkg
cebula biała	1 szt
majonez	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pierś z kurczaka dzielimy na 6 kawałków, rozbijamy tłuczkiem jak na schaby, doprawiamy przyprawą kucharek, solą i pieprzem. Cebulkę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na maselku. Następnie do cebulki dodajemy pokrojone w drobną kostkę surowe pieczarki i smażymy razem, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smażymy tak długo żeby odparowała woda. Na brytfannie posmarowanej tłuszczem układamy filety z kurczaka. Na filetach układamy podsmażone pieczarki z cebulką. Na pieczarki kładziemy 1-2 łyżeczki majonezu (w zależności od wielkości fileta). Całość posypujemy dużą ilością starego żółtego sera. Wkładamy całość do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 15 minut. Najlepiej wyglądają i smakują z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej. Polecam nie tylko na obiad ale również świetnie się spisują na wieczornym przyjęciu. Smacznego