Nadziewane piersi z kurczaka w sosie serowym

BEATRIS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	1 sztuka
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżeczki
żółty ser	50 g
kiełbasa śląska	50 g
cebula	1/4 sztuki
olej do smażenia	
Przyprawa do mięs Prymat	4 łyżeczki
serek topiony	100 g
Bulion grzybowy	1 kostka
mąka pszenna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Każdą pierś z kurczaka naciąć w środku tworząc kieszonki. Do każdej mięsnej kieszonki nałożyć po łyżeczce musztardy, kawałku sera, kiełbasy i cebuli. Złączyć brzegi mięsa, spiąć wykałaczkami.

KROK 2 Nadziane mięso kłaść na rozgrzany na patelni olej, posypać z obu stron przyprawą do mięs.

KROK 3 Mięso z obu stron mocno zrumienić. Do zrumienionego mięsa wlać 1,5 szklanki wody, dodać serek topiony i kostkę grzybową. Dusić na średnim ogniu pod przykryciem po 10 minut z każdej strony, co jakiś czas sos zamieszać.

KROK 4 Mąkę rozmieszać w pół szklanki zimnej wody, zagęścić nią sos. W razie potrzeby sos doprawić do smaku odrobiną soli. Gotowe mięso podzielić na porcje, podawać polane sosem.