

Filet z kurczaka z pieczarkami



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	0,50 kg
pieczarki	0,20 kg
ser żółty	0.20 kg
cebula biała	1 szt
pietruszką zieloną	1 pęcz.
oliwa	5 łyżek
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka
mąka	0.20 kg
bułka tarta pikantna	0.20 kg
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filet wyporcjować posypać wegetą, i odstawić. Usmażyć cebulę i pieczarki zetrzeć do tego ser żółty i posypać pietruszką. Masę nakładamy na filet składamy na pół i wkładamy do panierki (jajko,mąka,bułka tarta). Smażymy na gorącej oliwie.