

Filet z kurczaka z natką i pieczarkami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 szt
pęczki natki z pietruszki	3 szt
pieczarki	200 g
czosnek	2 ząbki
sól, pieprz do smaku	1 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czystą pierś z kurczaka, lekko rozbić, posypać pieprzem. Natkę z pietruszki opłukać, osuszyć i drobno posiekać. Pieczarki obrać pokroić na kawałki i podsmażyć na maśle. Obrany posiekany czosnek rozetrzeć z solą. Filety z kurczaka natrzeć solą z czosnkiem, posypać natką pietruszki i pieczarkami, zwinąć w rulony i spiąć wykałaczkami. Smażyć na gorącym oleju z obu stron.