

Filet z kurczaka z pieczarkami i serem żółtym

Przepis dodany przez użytkownika ds



Filet z kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem żółtym.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 2 szt.
- Pieczarki - 10 dag
- Ser żółty - 10 dag
- Masło - 1 łyżeczka(i)
- Olej do smażenia -
- Sól, pieprz do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Filety myjemy, oczyszczamy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Rozbijamy na niezbyt cienkie kotlety. Osypujemy solą i pieprzem, obtaczamy w mące, jajku i bułce tartej, wrzucamy na patelnię i smażymy po 5 min. z każdej strony. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki. Podsmażamy na maśle, lekko przyprawiamy. Usmażone kotlety osączamy z tłuszczu na pergaminie. Na każdą sztukę kładziemy pieczarki oraz starty na grubych oczkach ser. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (180 st.) i zapiekamy do momentu, aż ser się rozpuści.

Jak podawać?

Mięsko posypać pietruszką. Podawać z ziemniakami lub frytkami i z sałatą.