

# filet z kurczaka nadziewana pieczarkami i serem z kukus marchewka i surowką z kiszonych ogórk



Autor: **marynka89**  
Przepisów: **45** Ocena: **461**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- filet z kurczaka
- ser żółty starty, 10 dag
- bułka, sztuka
- kuskus, opakowanie
- ogórki kiszane, słoik
- pieprz, sól
- cebula biała, sztuka
- przyprawa do kurczaka
- oliwa
- kostka bulionowa
- marchewka, 5 sztuk
- jajko, sztuka
- mąka, 2 łyżki
- zioła prowansalskie
- kilka wykałaczek
- kucharek, 2 łyżeczki
- czosnek, 3 ząbki
- pieczarki, 8 sztuk
- olej, do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety kroimy na kotlety ubijamy przyprawiamy kucharkiem, ziołami, pieprzem, solą, czosnkiem, przyprawą do kurczaka. Pieczarki kroimy na drobno, smażymy, ser ucieramy na tarce. Nadziewamy pieczarkami i serem spinamy wykałaczkami. moczymy w wymieszanym jajkiem, mlekiem, mąką i przyprawami (ziołem, solą, kucharkiem). Obtaczamy w bułce tartej i smażymy. Marchewkę myjemy ścieramy na tarce wrzucamy do garnka dodajemy dwie łyżki masła, łyżeczkę kurku, trochę kucharka, soli, pieprzu, dolewamy kilka łyżek wody, dusimy, aż zmięknie. Ogórki kroimy w kostkę, cebule sparzamy kroimy w kostkę. Mieszamy dodajemy oliwę, pieprzymy, solimy, odstawiamy na kilka chwil do lodówki. Kukus zalewamy 0,5litry wrzącego bulionu. Czekamy 5-10min.

Twoje notatki do przepisu: