

Filet z kurczaka zapiekany z serem i pieczarkami



Autor: **aska1124**

Przepisów: 1 Ocena: 8



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka, 1
- pieczarki, 20 dag
- Ser Żółty (Tylżycki, Edamski), 15 dag
- Warzywko
- margaryna, 10dag
- ostra papryka, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka przyprawiamy delikatnie "warzywkiem" i szczyptą ostrej papryczki- smażymy ok.20 min. by uzyskać złocisty kolor. Pieczarki podsmażamy ok. 10 min. Usmażone pieczarki nakładamy na filet i posypujemy startym serem. Zapiekamy to wszystko ok 4 min. Danie podajemy z ziemniakami i sałatką.

Twoje notatki do przepisu: