

Filety pod pierzynką serowo pieczarkową.



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **919** Ocena: **10751**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- 1 serek topiony
- 25 dag pieczarek
- Papryka czerwona
- Olej do smażenia
- Przyprawa do kurczaka
- 15 dag sera żółtego
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

1. Fileta kroimy na plastry, doprawiamy przyprawą do kurczaka oraz solą, smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.
2. Następnie układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Pieczarki kroimy i prużymy na rozgrzanym oleju.
4. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy do pieczarek.
5. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
6. Z papryki usuwamy gniazdo i kroimy w drobne paseczki, dodajemy do pieczarek.
7. Na koniec wkładamy serek topiony i prużymy do chwili aż się rozpuści.
8. Farsz nakładamy na fileta.
9. Ser żółty ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy każdy kawałek mięsa.
10. Zapiekamy 20 minut w 180 °C.
11. Danie gotowe.
12. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: