

Kurczak z grzybami

Autor: **smaczne**
Przepisów: 791 Ocena: 22212

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 4 filety z kurczaka
- 30 dag grzybów
- 1 cebula
- 5 dag startego parmezanu
- 150 ml bulionu drobiowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka masła
- sok z cytryny
- tymianek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przyrządzenie: Grzyby oczyścić, umyć i pokroić. Cebulę umyć, obrać i pokroić w kostkę. W garnku rozpuścić masło, dodać cebulkę, zeszklić ją. Dodać pokrojone grzyby, doprawić solą, tymiankiem i pieprzem. Dusić około 20 minut. Wymieszać z parmezanem. Filety umyć, osuszyć, wyciąć w nich kieszonki. Podać sokiem z cytryny. Napełnić farszem, związać wykałaczkami. Obsmażyć w rondlu, dodać rosół, dusić około 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: