

Kurczak z pieczarkami pod paprykowo-serową kruszonką



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11160**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 filety z kurczaka
- 500g pieczarek
- 2 cebule
- sól, pieprz, chilli
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- olej
- ...
- Kruszonka:
 - 1/2 szklanki startego sera cheddar
 - 150g mąki
 - 100g masła
 - 1 łyżeczka słodkiej papryki
 - 1/3 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

- 1 Filety kroimy na kawałki. Przyprawiamy, podsmażamy na rozgrzanym oleju. Przekładamy do naczynia żaroodpornego.
- 2 Cebulę kroimy w kostkę, pieczarki na duże części. Podsmażamy na oleju pozostałym po smażeniu filetów. Układamy na filetach w naczyniu żaroodpornym.
- 3 Składniki na kruszonkę umieszczamy w misce, rozcieramy do powstania grudek. Przesypujemy do naczynia żaroodpornego.
- 4 Zapiekamy w temperaturze 200 stopni przez 20-25 minut.

Twoje notatki do przepisu: