

Pierś z bazylią, serem i pieczarkami

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5429**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna 1 szt
- bazylia świeża 10 listków
- ser żółty 4 plastry
- pieczarki 80 g
- kucharek do smaku
- bazylia suszona do smaku
- mąka 2-3 łyżki
- jajo 1-2 szt
- bułka tarta 1/2 szklanki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć, naciąć, tworząc kieszeń i przyprawić do smaku. Umyte i pokrojone pieczarki usmażyć, ostudzić. "Kieszeń" wyłożyć listkami bazylii, pieczarkami i plasterkami sera.
- 2 Ciasno zwinąć a następnie opanierować. Smażyć w głębokim oleju przez kilka minut z obu stron na złoty kolor. Podawać np. z gotowanymi ziemniakami i brokułem ;) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: