

Piersi z kurczaka z borowikami



Autor: **AmbasadorSmakow**
Przepisów: 8 Ocena: 9



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- borowiki Malpol (świeżych lub mrożonych), 45 dag
- piersi kurczaka, 2 szt
- białe wino, 100ml
- cebula
- żółty ser, 10 dag
- masło
- mąka
- sól, pieprz, tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Borowiki pokroić w plasterki.
- 2 Pierś przekroić na pół, formując cztery kotlety.
- 3 Cebulę pokroić w drobną kosteczkę i podsmażyć na łyżce masła.
- 4 Dodać pokrojone grzyby.
- 5 Całość przyprawić solą i pieprzem.
- 6 Dusić około 10 minut.
- 7 Następnie wlać wino i ponownie dusić – do momentu aż cały płyn odparuje
- 8 Gdy kotlety będą już rumiane wyjąć na talerz i obłożyć grzybowym farszem oraz posypać startym serem.

Twoje notatki do przepisu: