

Filet z kurczaka w sosie cebulowym

Autor: **ewuniak2824**Przepisów: **18** Ocena: **180**

5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka (pojedyncze), 4 szt.
- mięso mielone (wieprzowo-wołowe), 40 dag.
- pieczarki, 40 dag.
- cebula (duża), 2 szt.
- ser żółty (wg. gustu), 20 dag.
- por, 1 szt.
- sól, pieprz
- sos cebulowy:
- Śmietana 30%, 1 szkl.
- jajko, 1 szt.
- zupa cebulowa w proszku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Filety przeciąć wzdłuż i rozbić na cienkie płaty. Mięso mielone doprawić. Pieczarki umyć i oczyścić, pokroić w plastry i udusić z krążkami cebuli. Por pokroić w pół plasterki i wymieszać ze startym żółtym serem.
- 2 Spód naczynia żaroodpornego wysmarować masłem, wyłożyć jedną warstwę płatów z kurczaka. Na niej rozprowadzić połowę pieczarek z cebulką. Następnie położyć kupkami mięso mielone i połowę pora z żółtym serem. Na to wyłożyć resztę pieczarek, całość przykryć płatami z kurczaka i pozostałą częścią pora z żółtym serem.
- 3 Składniki sosu cebulowego wymieszać. Zalać wierzch zapiekanki. Piec ok. 1 godziny w temp. 170 stopni.

Twoje notatki do przepisu: