

Filet z kurczaka z jajkiem



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1166** Ocena: **14370**

3-4 os.
 60 min
 łatwe
 tanie



Składniki:

- 2 podwójne filety z kurczaka
- 4 jajka
- 3 łyżki majonezu
- 15 dag sera żółtego
- Sól
- Pieprz
- Przyprawa do kurczaka

Sposób przygotowania:

1. Mięso myjemy, osuszamy, obcinamy wystające części. Każdą połówkę mięsa nacinamy nożem w kratkę. Doprawiamy przyprawą do kurczaka oraz solą. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku 20 minut w 180°C.



2. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy, drobno kroimy i łączymy z serem. Dodajemy majonez, pieprz oraz sól. Dokładnie mieszamy i wykładamy na upieczone filety.
3. Zapiekamy 10 minut do rozpuszczenia się sera i żeby się trochę przypiekła pierzynka.



- ③ 4. Danie gotowe.
5. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: