

Pierś z kurczaka pod pierzynką



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1499**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka
- pieczarki usmazonie z cebulką
- starty żółty ser
- pikantny majonez
- keczup

lasuch-09 | Smaker

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka lekko rozbić na kotlety ca 0,5 cm , doprawić wg uznania.
- 2 Ułożyć na blaszce wysmarowanej tłuszczem.
- 3 Następnie kotlety lekko posmarować keczupem i oprószyć żółtym serem.
- 4 Następnie położyć pieczarki, posmarować trochę grubiej majonezem, a na końcu posypać jeszcze odrobiną startego sera.
- 5 Wstawić do zimnego piekarnika. Ustawić temperaturę na 200 st. C i po 20 minutach danie jest gotowe.
- 6 Proste prawda?

Twoje notatki do przepisu: