

Sznycel z kurczaka z serem i pieczarkami

Autor: **Kobi**Przepisów: **51** Ocena: **563**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Pieczarki 1 kg
- Cebula 1 szt.
- Sos czosnkowy
- Oliwa 4 łyżki
- Sól, pieprz
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 15 dkg twardego startego żółtego sera
- Bułka tarta,
- Jajko
- Mąka
- Woda

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka podzielić na 4 porcje. Delikatnie rozbić na cienkie kotlety. Doprawić solą i pieprzem. Odstawić do lodówki na godzinę
- 2 Pieczarki umyć, pokroić w paski. Cebulę obrać, posiekać. Podsmażyć cebulę i pieczarki doprawiając solą i pieprzem do smaku. Dodać poł szklanki wody. Dusić pod przykryciem około pół godziny.
- 3 Rozgrzać oliwę na patelni. Usmażyć kotlety z piersi kurczaka (obtaczając wcześniej w mące, jajku a następnie bułce tartej).
- 4 Na usmażone kotlety nałożyć porcję pieczarek, posypać serem żółtym. Rozgrzać piekarnik do 180C. zapiekać w piekarniku przez około 10 minut (aż ser się rozpuści). Podawać z ulubionym sosem.

Twoje notatki do przepisu: