

www.SztukaKulinarna.pl

Filet z kurczaka z serem i czerwoną cebulą

ilość porcji **10** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	piersi z kurczaka	5 (ok. 1.5 kg) podwójnych filetów z piersi kurczaka
15	dkg	ser żółty	15 dkg żółtego sera
2	szt	cebula czerwona	2 czerwone cebule
150	ml	śmietana	
2	szt	czosnek	2 ząbki czosnku
		pieprz biały	
		papryka	,papryka słodka mielona
		sól	
		pieprz ziołowy	
		koper	

Przepis Naciąć pojedynczego fileta wzdłuż na kieszeń, rozbić delikatnie tłuczkiem, doprawić przyprawami. Nafaszerować plastrem sera żółtego i krążkami czerwonej cebuli. Spiąć wykałaczką. Przyrządzić zalewę ze śmietany połączonej z posiekany czosnkiem i koperkiem. P olać nią filety i pozostawić na 20 min. Wyjąć filety z zalewy. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu po 5 min. z każdej strony. Gotowego fileta przekroić na pół i ułożyć na talerzu. Podawać na liściu z przysmażonej kapusty włoskiej. Składniki

5 (ok. 1.5 kg) podwójnych filetów z piersi kurczaka,15 dkg żółtego sera,2 czerwone cebule,pieprz biały,papryka słodka mielona,sól,pieprz ziołowy,150 ml śmietany,2 ząbki czosnku,koperek.