



## Kurczak pod pierzynką z pieczarek i sera

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Smaczne, proste w wykonaniu danie, które każdemu posmakuje. Piersi z kurczaka z pieczarkami i serem idealnie pasują do frytek. Kochają je dzieci, kochają je dorośli.

### Przygotowanie

#### Krok 1

Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy i dodajemy pokrojone pieczarki. Umyte i osuszone filety kroimy na pół i lekko rozbijamy.

#### Krok 2

Do miski wlewamy 3 łyżki oleju i wsypujemy przyprawę.

#### Krok 3

Wkładamy mięso i odkładamy na 1 godzinę do lodówki. Na drugiej patelni smażymy filety bez tłuszczu. Odwracamy i nakładamy pieczarki i po plasterze żółtego sera.

#### Krok 4

Przykrywamy i smażymy jeszcze chwilę, aż ser się roztopi. Usmażone filety układamy na talerz, dekorujemy kawałkami pomidora i natką pietruszki. Podajemy z frytkami.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

### Składniki:

500 g filetów z kurczaka

100 g pieczarek

1 cebula

4 plastry żółtego sera

2 pomidory

2 gałązki natki pietruszki

5 łyżek oleju

Po 1 łyżeczce przypraw: słodkiej i ostrej papryki, bazylii, oregano, majeranku