



Piersi z kurczaka zapiekane z pieczarkami i serem



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Chef



Custo
Ekonomiczny




Com quem?
Z rodziną



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes

 150 ml oliwy z oliwek Gallo o smaku łagodnym łagodna

- 400 g piersi z kurczaka
- 500 g pieczarek pokrojonych w plastry
- 1 jajko
- 1 łyżeczka przyprawy Delikat w płynie lub kostce
- 100 g sera parmezan
- Trzy szalotki
- Szcypiorek
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka przyprawy naturalnej pikantnej do kurczaka Knorr
- Sól i pieprz do smaku

Modo de preparação

1

Piersi z kurczaka przekrój wzdłuż na pół, oprósz przyprawą do drobiu.

2

Żółtko jajka umieść w owalnej misce, dodaj szczyptę pieprzu, roztarty na miążgę czosnek i łyżeczkę musztardy oraz łyżeczkę przyprawy Delikat w płynie, mieszając żółtko powoli wlewaj oliwę z oliwek aż powstanie gęsty majonez.

3

Majonez pomieszaj z pokrojonymi w plastry pieczarkami i cebulą, dodaj pokrojony szcypiorek i starty ser.

4

Masę nałóż na kurczaka rozsmarowując równo. Całość umieść w nagrzanym do 190°C piekarniku na 20 minut.

Produtos utilizados



Łagodna

Najwyższej Jakości z Pierwszego
Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide