

Kurczak zapiekany z serem i pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kurczak zapiekany z serem i pieczarkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pół dużego kurczaka (ok. 80 dag), 2 łyżki oliwy lub oleju sojowego -
- 5 dag masła roślinnego, sól, pieprz -
- 2 spore cebule, 30 dag pieczarek, 10 dag pikantnego sera -
- 1/3 szklanki świeżej śmietany, 1/2 szklanki białego wytrawnego wina. -

Etapy przyrządzania:

1. Na dużej patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy, włożyć umyte starannie i pokrajane w plasterki pieczarki, posolić, posypać pieprzem i smażyć do odparowania soku. Włożyć wówczas pokrajaną w krążki cebulę i smażyć do lekkiego zrumienienia. Zdjąć z patelni do rondelka, który trzymać w cieple. Kurczaka pokrajać na niewielkie porcje, odrzucając grube kości. Włożyć na patelnię, gdzie smażyły się pieczarki, na rozgrzaną resztę oleju, obsmażyć, po czym przełożyć do rondla, połączyć winem i dusić pod przykryciem ok. 15 min.

Żaroodporny półmisek wysmarować masłem roślinnym, włożyć kurczaka, posypać cebulą i pieczarkami, a następnie startym na grubej tarce serem. Zalać śmietaną, zapiekać w dobrze nagrzanym piekarniku (220°C) do zrumienienia. Podać z frytkami lub ryżem na sypko, posypanym zieleniną.

