



przepisy.pl

Filet w „płaszczku”

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- pojedynczy filet z kurczaka - 8 sztuk
- pieczarki - 0.5 kilogramów
- ser topiony gouda - 16 plastrów
- cebula - 3 sztuki
- majonez - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posmaruj blachę z piekarnika oliwą z oliwek, przekrój filety na pół, lekko zbij je tłuczkiem, rozłóż na blasze, posyp solą i pieprzem.
2. Pokrój w plasterki cebulę i pieczarki.
3. Rozłóż na przygotowanych filetach warstwę cebuli, posyp vegetą, na to połóż warstwę pieczarek.
4. Na koniec na każdy filet połóż plasterki sera, posmaruj go cienko majonezem.
5. Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 160 stopni przez 45 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl