



przepisy.pl



Filety w sosie grzybowo serowym



Składniki:

- filety z kurczaka - 2 sztuki
- pieczarki - 400 gramów
- serek topiony - 100 gramów
- śmietana kremówka 36% - 250 mililitrów
- natka pietruszki (posiekana) - 3 łyżki
- cebula (duża, posiekana) - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

 60 minut  2 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Filety posypujemy rozkruszoną kosteczką czosnkową, posypujemy odrobiną soli i pieprzu. Smażymy na patelni grillowej z odrobinie oleju po około 3 minuty z każdej strony.
2. Pieczarki kroimy w cienkie plasterki (polecam zetrzeć na szatkownicy). Obsmażamy je na maśle z cebulą. Kiedy woda odparuje, dodajemy Delikat, pieprz, pietruszkę oraz kremówkę zmiksowaną z serem (najlepiej użyć blendera, by nie było grudek sera). Gotujemy na małym ogniu około 5 minut - do czasu aż sos zgęstnieje.
3. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Sos przelewamy do naczynia żaroodpornego, a na nim układamy mięso. Zapiekamy około 20 minut. Podajemy z ziemniakami lub kaszą.

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