



przepisy.pl




## Filety z farszem grzybowym



### Składniki:

- filety z kurczaka - 4 sztuki
- świeże podgrzybki - 250 gramów
- świeże kurki - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 4 łyżki
- masło - 1 łyżka
- suszony tymianek - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie grzyby oczyszczamy o drobno siekamy. Jeśli używamy grzybów mrożonych, należy je wcześniej rozmrozić i odcisnąć z nich wodę.
2. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na maśle. Następnie dodajemy grzyby, tymianek, Delikat i pieprz i dusimy na małym ogniu do czasu aż cały płyn odparuje.
3. Bułkę moczymy w wodzie i kiedy będzie już miękka rozdrabniamy ją ręką i mieszamy z grzybami. Farsz doprawiamy do smaku.
4. W filetach ostrym nożem robimy dziurę praktycznie na całą długość mięsa i nadziewamy je farszem. Wierzch mięsa posypujemy pieprzem i przyprawą do kurczaka.
5. Filety obsmażamy z obu stron na oleju do czasu aż się zarumienią, a następnie przekładamy je do naczynia żaroodpornego i zapiekamy w 200 stopniach około 30-40 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)