



Мясо просто здорово сочетается с грибами и в салатах, и во вторых блюдах и в закусках. Грибы особенно хороши для начинки. Попробуйте куриное филе с грибами и вам обязательно понравится!

Ингредиенты:

- куриное филе - 1 шт.
- грибы (у меня шампиньоны) - 3-4 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- сметана - 1-2 ст.л.
- масло растительное (для жарки)
- куриные яйца - 1 шт.
- панировочные сухари
- зелень укропа или петрушки (по желанию)

- соль
- перец

Приготовление:

Куриное филе разрезать (по толщине) на несколько больших пластин, как на отбивные. Посолить, поперчить и слегка отбить.



Лук нарезать и пассеровать на растительном масле.



Нарезанные грибы соединить с луком, обжарить, посолить.



Добавить сметану и тушить пару минут. Можно также добавить мелко нарезанную зелень.



На подготовленное куриное филе выложить полученную смесь (на одну сторону).



Сверху накрыть второй половинкой мяса и склоть деревянной зубочисткой или шпажкой.



Каждую "котлету" окунуть в немного взбитое яйцо, а затем в панировочные сухари.



Обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки, а затем тушить 5-10 минут на медленном огне (или до готовности), накрыв крышкой и долив немного воды. Перед тем, как подавать, нужно аккуратно вынуть зубочистку.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}