

Piept de pui umplut cu ciuperci

Scris de Claudia Hotea

Sâmbătă, 13 August 2011 08:37 - Ultima actualizare Sâmbătă, 13 August 2011 08:43



Ingrediente: 300 gr piept de pui dezosat 4 ciuperci proaspete 100 gr cascaval condimente, sare 100 ml ulei

Mod de preparare:

Pieptul de taie in bucati , se taie subtire si se bate putin , se umplu cu cacaval si ciuperci taiate fasii. Se condimenteaza, se sareaza si se ruleaza. Se prind cu scobitori. Se presara sare cu verdeata. Se introduc la cuptor intr-o tava cu putin ulei. Se lasa la cuptor sa se patrunda. Dupa ce s-au patruns se pun pe o farfurie asociate cu diverse garnituri. Pofta buna! SURSA: <http://aietederetete.wordpress.com>