




Filety z kurczaka zapiekane z cebulą

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

filety z kurczaka - 2 szt.
cebula czerwona duża - 1 szt.
masło - 1 łyżka
czosnek - 1 ząbek
sól, pieprz - - do smaku
jajka - 2 szt.

przyprawa jarzynka domowa - - do smaku
mąka pszenna, bułka tarta do panierki - - trochę
olej do smażenia - - trochę
ser żółty starty - 4-5 g
papryka ostra mielona - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć w papierowym ręczniku, zbić tłuczkiem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem. Zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Cebulę pokroić i zeszklić na rozgrzanym maśle, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Jajka wymieszać z odrobiną jarzynki. Mięso panierować w mące, zanurzać w jajku i obtaczać tarą bułką. Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.

KROK 4: Usmażone ułożyć w naczyniu żaroodpornym, włożyć porcję cebuli i sera, oprószyć mieloną papryką. Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i zapiekać do momentu rozpuszczenia się sera.