Pieczeń drobiowa z pieczarkami i żurawiną

gotowaniepatki

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

110 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- filet z kurczaka - 1 kg
- pieczarki - 20 dag
- suszona żurawina - 5 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- jajko - 2 szt.
- bułka tarta - 5 łyżka
- sezam - 1 łyżka
- wegeta - 1 łyżka
- papryka czerwona słodka,ostra - 1 łyżeczka
- olej do smarowania blachy -
- czosnek granulowany - do smaku
- majeranek - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka myję. Pieczarki myję i kroję w mniejsze kawałki.Przekładam do malaksera albo maszynki do mięsa. Mielę na gładko.Do farszu dodaję przyprawy, jajka, bułkę tartą mieszam dokładnie.

Foremkę (ja użyłam keksówki), smaruję olejem i posypuję bułka tartą. Przekładam pół farszu.Następnie posypuję żurawiną. Kładę pozostałą część farszu. Wyrównuje. Górę posypuję sezamem.

Piekę ok 45 min w 180 stopni.