

Piersi drobiowe

data aktualizacji: 2020.05.28 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 piersi drobiowe pojedyncze lub jedna podwójna,
- 1 cebula
- 1 por
- olej
- 0,5 słoika musztardy francuskiej
- 2 łyżki śmietany 18%
- 10 dag żółtego sera
- szczypta cukru,
- sól,
- pieprz

Wykonanie:

Pierś drobiową umyć, osuszyć. Przekroić wzdłuż. Podsmażyć na oleju po obydwu stronach. Cebulę pokroić w kostkę, pora pokroić w półkrażki. Ser żółty zetrzeć na tarce. W naczyniu żaroodpornym posmarowanym olejem układamy obsmażone piersi, następnie cebulę, por. Posypujemy cukrem, solą, pieprzem. Smarujemy musztardą francuską. Na koniec dodajemy śmietanę, posypujemy żółtym serem i pieczemy 1 godz. w temp. 180stopni C.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35702-piersi-drobiowe>