

Grzanki z kurkami i serem pleśniowym

Wskazówki

- Czas przygotowania: 20 minut
- 14 porcji
- Wartość odżywcza 1 porcji: 93 kcal \ B-3 g \ T-4 g \ W-11 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ cebula – 1 sztuka (100 g)
- ✓ masło klarowane – 1,5 łyżeczki (10 g)
- ✓ kurki, grzyby – 1 opakowanie (200 g)
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ sól – do smaku
- ✓ tymianek suszony – 1/3 łyżeczki
- ✓ bagietka – 1 sztuka (255 g)
- ✓ ser camembert – 1 opakowanie (125 g)

Przygotowanie

1. Kurki dokładnie oczyść.
2. Cebulę posiekaj drobno. Na patelni rozgrzej masło klarowane i wrzuć cebulę. Kiedy się zeszkli dodaj oczyszczone kurki. Smaż, aż lekko zmiękną. Dopraw porządnie świeżo mielonym pieprzem, solą i tymiankiem.
3. Bagietkę pokrój ukośnie na kawałki. Na każdym ułóż po plasterku sera pleśniowego, a następnie wyłóż po łyżce podsmażonych kurek. Piecz w piekarniku nagrzanym do 220C przez 10 minut. Przed podaniem przystroj świeżym tymiankiem.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/grzanki-z-kurkami-i-serem-plesniowym/>