

## Кармашки из куриного филе с грибами, петрушкой и сыром

Автор: Мухаббат  
19.12.2011 12:06 -

---



*Просто, вкусно, оригинально!*

## **Кармашки из куриного филе с грибами, петрушкой и сыром**

Автор: Мухаббат  
19.12.2011 12:06 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**4 куриных филе**

**100 гр. маринованных шампиньонов (можно свежих)**

**50 гр. сыра**

**2 ст.л. майонеза**

**2 ст.л. лимонного сока**

**соль**

**1 пучок петрушки**

**2 ст.л. растительного масла**

## Кармашки из куриного филе с грибами, петрушкой и сыром

Автор: Мухаббат  
19.12.2011 12:06 -

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе вымыть (если замороженное разморозить), обтереть бумажным полотенцем. Острым тонким ножом с одной стороны филе сделать разрезы, не доходя до края другой стороны, сделать «кармашки». Растительное масло смешать с солью и лимонным соком. Натереть филе снаружи и внутри кармашка. Оставить на 20-40 минут для маринования.

С консервированных шампиньонов слить жидкость, если свежие, то вымыть и нарезать. Петрушку вымыть и удалить грубые стебли, нашинковать. Смешать грибы и петрушку, посолить. Сыр нарезать ломтиками.

В кармашки выложить грибы с петрушкой и по 3 ломтика сыра. Зашить кармашки ниткой, либо закрепить зубочистками. Обмазать майонезом всю поверхность филе.

Я запекала в аэрогриле при 175\* в течение 20 минут, затем перевернула и увеличила температуру до 200\*, и запекала еще 20 минут. Также можно запечь и духовке. Для этого, форму смазать маслом, выложить кармашки и запекать при 200\* в течение 30-40

## Кармашки из куриного филе с грибами, петрушкой и сыром

Автор: Мухаббат  
19.12.2011 12:06 -

---

минут, до образования румяной корочки.

Подавать кармашки с овощным салатом и с каким-нибудь соусом.

{comments on}