6 piersi z kurczaka, bez skóry i kości, 3 łyżki masła, 180ml majonezu, 3 łyżki musztardy Dijon, 25g sera parmezan, 35g przyprawionej tartej bułki

Kurczaka umyć i wysuszyć. Masło rozgrzać, kurczaka smażyć, aż będzie dobrze upieczony w środku; czas smażenia zależy od grubości fileta. Ułożyć na blasze do pieczenia, piekarnik rozgrzać do 200C. Majonez, musztardę i ser wymieszać, rozsmarować grubą warstwą po filetach. Posypać tartą bułką i piec przez 10 min, aż nabiorą złotobrązowego koloru.

wg Mariusza - z sieci