

# Kurczak ze szpinakiem w cieście francuskim z orzechami i fetą



**JOANNA43**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>szpinak</b>	500 gram
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>piers z kurczaka</b>	1 sztuka
<b>zioła świętej młrzaty</b>	1 łyżka
<b>orzechy włoskie</b>	1 garść
<b>ser feta</b>	20 gram
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>pieprz</b>	
<b>sól do smaku</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piers z kurczaka umyć i osuszyć po czym pokroić w kostkę. Dodać zioła świętej Małgorzaty i dokładnie wymieszać. Usmażyć na oleju. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju. Dodać do niej szpinak i delikatnie podduścić. Pod koniec dodać pokrojony w drobną kostkę czosnek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Orzechy drobno pokroić. Ciasto francuskie rozwinąć i przekroić na dwie równe części. Każdą z nich ponacinać z obu stron tak aby środek ciasta nie był przecięty. Na każdym z płatów ciasta ułożyć kawałki kurczaka, kolejno szpinak, orzechy i rozdrobniony ser feta. Całość zawinąć paskami na zakładkę a wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem. Udekorować np. makiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 20-25 min aż ciasto nabierze złocistego koloru. Smacznego.