

Powiedz kotku co masz w środku - w środku mam szyneczkę, serek i śliweczkę.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z piersi kurczaka	1 szt
plaster szynki gotowanej	1 szt
plasterek żółtego sera	1 szt
duża śliwka pokrojona w plaste	1 szt
szczypta ostrego chilli	
sól, pieprz świeżo zmielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z piersi kurczaka rozklepać przez folię spożywczą, tak żeby nie poprzecinać włókien. Posolić i posypać pieprzem. Na połowie położyć szynkę, ser i śliwkę. Śliwkę oprószyć ostrym chilli. Złożyć w kopertę, panierować i usmażyć.

Czosnek i cebulkę drobno pokroić, przesmażyć na maśle z odrobiną oleju. Dodać umyte i osączone liście młodego szpinaku. Chwilę smażyć, mieszając. Na koniec dodać mleko kokosowe, wymieszać i gotowe.

W czasie smażenia piersi, zdążymy zrobić szpinak.
Dodatek:

liście świeżego szpinaku
1 ząbek czosnku
1 mała cebula
2 łyżki skondensowanego mleka kokosowego
sól, pieprz świeżo zmielony
masło i olej do smażenia