

Szpinak zapiekany z kurczakiem



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szpinak świeży lub mrożony	200 g
kurczak	100 g
masło	30 g
czosnek ząbki	4 szt.
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	
bagietka	1 szt.
ser gouda	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak płuczemy, odciskamy z nadmiaru wody, rwiemy na mniejsze kawałki. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy szpinak, sprasowany czosnek, pół płaskiej łyżeczki kucharka i szczyptę pieprzu, dusimy do miękkości.

Na osobnej patelni smażymy na oleju lub oliwie pokrojonego w małą kostkę kurczaka, posypując go najpierw mieszanką ziołową. Kiedy kurczak nabierze złotego koloru, dodajemy go do szpinaku, mieszamy. Całość przekładamy do kamionki do zapiekania, przysypujemy startym na tarce z dużymi oczkami serem. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 200 stopni. Podajemy z pieczoną bagietką posmarowaną masłem czosnkowym.