

Kieszonki z kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 szt
mrożony szpinak	20 dag
czosnek	2 ząbek
mozzarella	10 dag
masło	1 łyżka
olej	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukane filety przekroić w poprzek na połowę i rozbij lekko dłonią. Przypraw i odstaw w chłodne miejsce. Rozmrożony szpinak przysmaż na maśle. Dodaj posiekany czosnek. Duś do odparowania wody. Dopraw do smaku. Ser pokrój na grubsze plastry. Na połowę filetów wyłóż masę szpinakową, nakryj plastrami sera, a następnie pozostałymi połówkami filetów. Boki zepnij wykałaczkami. Rozgrzej na patelni sporą ilość oleju. Smaż kieszonki z obu stron do zarumienienia. Pozostaw na jakies 5 minut.