

Kurczakowe sakiewki ze szpinakiem



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt
szpinak świeży lub mrożony	200 g
ser żółty	2 plastry
ser z niebieską pleśnią	70 g
śmietana	5 łyżek
czosnek	4 ząbki
sól, pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu rozgrzewamy olej i podsmażamy wyciśnięty przez praskę czosnek. Po chwili dodajemy szpinak, który doprawiamy solą i pieprzem. Chwilę dusimy.

Do szpinaku dodajemy śmietanę oraz pokruszony ser pleśniowy. Mieszymy i chwilę dusimy na wolnym ogniu.

Piersi z kurczaka myjemy i kroimy na pół. Każdą pojedynczą pierś nadkrajamy wzdłuż, tak aby otrzymać cieńsze płyty. Rozbijamy je tłuczkiem do mięsa. (Najlepiej najpierw włożyć mięso do woreczka foliowego). Przyprawiamy.

Na każdym placie mięsa kładziemy plaster sera, a następnie smarujemy masą szpinakową.

Składamy płat mięsa na pół i spinamy wykałaczkami.

Mięso smażymy z obu stron lub grillujemy.