

Piersi z indyka z mozzarellą



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser mozzarella	1 szt
szpinak świeży lub mrożony	1 szt
czosnek	2 ząbki
śmietana 12%	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak usmażyć na maśle z czosnkiem, zagęścić śmietaną. Tak przyrządzony szpinak zmieszać z mozzarellą. Przyprawić solą, ziołami prowansalskimi Prymat, bazylią Prymat, oregano Prymat. Pierś z indyka rozbić tłuczkiem, pokroić na mniejsze filety: przyprawić przyprawą do kurczaka Prymat. Położyć na nią farsz i zawinąć w rulonik, spiąć wykałaczką, dusić na patelni pod przykryciem, polewając od czasu do czasu winem.