




przepisy.pl

Filet z kurczaka ze szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka ze skórą - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 4 łyżki
- świeży szpinak - 100 gramów
- ser ricotta - 150 gramów
- por biała część - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- margaryna - 4 łyżki

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka umyj, następnie delikatnie odchyl skórę i natnij mięso formując kieszeń. Nie odrywaj skóry jednak do końca. Piersi posyp przyprawą Knorr, suszonymi ziołami i skrop oliwą.
2. Pora umyj i pokrój w cienkie krążki, szpinak umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Na rozgrzanej margarynie podduś pora, następnie dodaj szpinak.
3. Do miski przełóż rozdrobniony ser, szpinak z porem oraz szczyptę suszonych ziół. Wszystko wymieszaj razem i dopraw do smaku.
4. Przygotowany farsz nałóż w uformowane kieszenie.
5. Niewielkie naczynie żaroodporne wysmaruj margaryną i umieść w nim nafaszerowane piersi. Obok mięsa włóż pozostałą margarynę. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na około 20- 25 minut. Gotowe piersi podawaj z młodymi, wiosennymi warzywami lub chrupiącą sałatą i lekkim cytrynowym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl