



przepisy.pl

## Kieszonki z kurczaka ze szpinakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- papryka wędzona, słodka - 1 łyżeczka
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk
- świeży szpinak - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- bułka tarta - 2 łyżki
- starty parmezan - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 100 gramów
- ryż - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz. Następnie każdą z nich natnij z boku w taki sposób, aby powstała kieszeń. Przyprawę do pikantnego kurczaka Knorr wymieszaj z papryką wędzoną oraz oliwą z oliwek (50 ml). Piersi natrzyj powstałą marynatą. Przyprawa podkreśli smak mięsa i nada mu delikatnie pikantny charakter.
2. Pozostałą oliwę rozgrzej na patelni i przesmaż czosnek oraz pokrojoną w kosteczkę cebulę (połowa ilości). Dodaj szpinak, smaż chwilę razem, następnie zestaw z ognia, dopraw do smaku i dodaj tartą bułkę oraz ser.
3. Przygotowanym farszem napełnij kieszonki z kurczaka, boki zepnij wykałaczką. Piersi odstaw na 15 minut do lodówki. Z kostki Knorr i 350 ml gorącej wody przygotuj bulion.
4. W międzyczasie w niedużym garnku rozgrzej Rama Smaż jak szef kuchni i zeszklij pozostałą cebulę. Wsyp ryż, wymieszaj dokładnie i smaż chwilę razem.
5. Do garnka wlej bulion, zmniejsz ogień i gotuj do momentu wchłonięcia przez ryż całego płynu. Po tym czasie naczynie przykryj i odstaw na bok na 10 minut.
6. Piersi usmaż na patelni grillowej. Przed podaniem, mięso przekrój na półowki pod skosem, aby pokazać farsz. Gotowe kieszonki podawaj z ryżem i ulubionym dipem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)