



przepisy.pl

## Kurczak ze szpinakiem



### Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- mrożony szpinak - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 22% - 200 mililitrów
- żółty ser - 100 gramów
- olej roślinny - 3 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi rozetnij wzdłuż na cienkie płaty, aby uzyskać 6 porcji. Jedną kostkę rosółową wymieszaj z olejem i natrzyj nią mięso.
2. Na patelni zeszklij pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj odsączony szpinak, śmietanę i drugą kostkę Knorr. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotuj do momentu, aż śmietana zgęstnieje. Do szpinaku można dodać odrobinę czosnku, a jeśli lubisz ostre smaki – szczyptę pieprzu cayenne.
3. Farsz nałóż na piersi kurczaka i posyp wszystko żółtym serem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190 °C przez 15 minut.

---

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)