



przepisy.pl

Pierś faszerowana szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczka - 4 sztuki
- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 0.5 opakowań
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- mozzarella - 2 sztuki
- pomidor suszony - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mrożony szpinak rozmroź i odcisnij dokładnie wodę. Świeży umyj i osusz. W garnku podsmaż cebulę oraz szpinak, a następnie dodaj pokrojone w kostkę suszone pomidory.
2. Całość zalej rozmieszonym w śmietanie Fixem Knorr i zagotuj. Ostudź szpinak, po czym dodaj pokrojoną w kostkę mozzarellę.
3. Natnij pierś nożem tak, aby powstała kieszonka. Umieść w niej farsz i zepnij wykałaczką.
4. Piersi oprósz przyprawą Knorr i obsmaż z obu stron na patelni. Następnie piecz w piekarniku rozgrzanym do 190 °C przez 10 minut.

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