

Filet z kurczaka ze szpinakiem



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- Filet z kurczaka - 4 szt
- Szpinak mrożony - 1 opakowanie
- Ser pleśniowy - 1 szt
- Czosnek - 1 ząbek
- Oliwa
- Przyprawa do kurczaka

Opis przygotowania:

Rozgrzewamy oliwę na patelni i dodajemy pokrojony czosnek. Chwilę smażymy uważając aby się nie przypalił. Do tego wrzucamy szpinak i dusimy pod przykryciem mieszając od czasu do czasu. Filet z kurczaka pojedynczy należy ostrożnie nakroić uważając aby nie przekroić fileta (w taki sposób, aby powstała kieszonka) nacieramy przyprawą do kurczaka. Gdy szpinak jest już miękki wrzucamy pokrojony ser pleśniowy mieszając do momentu roztopienia. Odstawiamy do ostygnięcia. Zimnym szpinakiem napełniamy kieszonki fileta i spinamy wykałaczką. Całość smażymy z obu stron na rumiany kolor. Obsmażonego fileta dusimy pod przykryciem około 15 min do miękkości . Smacznego!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!