Kurczak faszerowany

data aktualizacji: 2020.02.14 autor: Redakcja



Składniki

- 4 filety piersi z kurczaka
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- ok. 400 gram mrożonego szpinaku
- śmietanka 18 % słodka
- 200 gram sera mozzarella
- pieprz
- sól
- 3-4 ziemniaki
- pomidorki koktajlowe
- papryka

Przygotowanie szpinaku: Pokroić drobno cebulę i czosnek. Podsmażyć cebulę, aż się zarumieni. Pod koniec dodać pokrojony czosnek (na około 1 minutę, ponieważ szybko się przypala i robi się gorzki). Do podsmażonej cebuli i czosnku dodać zamrożony szpinak. Wszystko doprawić solą i

pieprzem. Wymieszać i dusić, aż szpinak się rozpuści i wyparuje woda. Na koniec dodać 4-5 łyżki śmietanki 18%

Przygotowanie mięsa: Przekroić piersi z kurczaka na pół, tak aby nie rozciąć całości i przyprawić pieprzem i solą. Nadziać środek przygotowanym szpinakiem i serem mozzarella. Zamknąć mięso wykałaczką, aby nadzienie nie wypadło. Podsmażyć mięso na oleju (5 minut z każdej strony) aby mięso się zamknęło.

Przełożyć do naczynia. Piec 50 minut w 180 stopniach (przez pierwsze 30 minut pod folią aluminiową). Po upływie 30 minut dodać pokrojone ziemniaczki (można doprawić oregano, słodką i ostrą papryką i polać olejem) Można dodać pomidorki koktajlowe i paprykę. Wszystko razem piec kolejne 20 minut.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/34627-kurczak-faszerowany