

Kuracie prsia so špenátom a syrom

Potrebuje

- - 700 g kuracích prs
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 15 dkg syr gouda
- - 10 dkg čerstvého špenátu
- - cesnak
- - soľ
- - korenie
- - olej
- - 1 Karička v črievku

Postup

Mäso nakrájam na tenké plátky, osolím, okorením a poukladám na vymastený pekáč. K smotane pridáme nadrobno nakrájané špenátové listy, Karičku, pretlačený cesnak, soľ a korenie. Premiešame a nalejeme na mäso. Posypeme strúhaným syrom a dáme do rúry zapieť na 200 °C asi 40-45 minút. Podávame s ryžou.

Tento recept nám posielala: Krisztina zo Žihárca

náročnosť: nízka

čas: 60

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno