

Kuracie kapsičky so špenátom a syrom

Potrebuje

- - 4 ks kuracích prs
- - 150 g mrazeného špenátu
- - 150 g nastrúhaného parmezánu
- - 150g zotarella
- - 1 vajce
- - 1ks črievko Karička
- - strúhanka
- - soľ, korenie mleté
- - cesnak
- - paradajkové pyré
- - oregano

Postup

Kuracie prsia očistíme a každý kúsok rozkrojíme a otvoríme tak, aby sme mäso mohli rozložiť na väčšiu plochu. Mäso ochutíme soľou, korením. Karičku zmiešame so špenátom, z ktorého odstraníme prebytočnú šťavu so zottarelou a parmezánom, dochutíme soľou, cesnakom a korením. Zmes navrstíme na mäso a zrolujeme. Strúhanku zmiešame so zvyšným parmezanom a oreganom. Každú rolku obalíme najprv vo vajíčku a následne v strúhanke. Ukladáme do vymastenej zapekacej misy. Pečieme v rúre na 220 stupnov asi 35 minút. Potom ešte potrieme paradajkovým pyré a nastruhaným syrom a pečieme, pokiaľ sa syr neroztopí. Dobru chuť.

Tento recept nám posielala: Lenka z Brezna

náročnosť: stredná

čas: 50 minut

porcie: 4