

# Kurczak Curry ze Szpinakiem w Cieście Francuskim



Autor: **asia111**

Przepisów: **11** Ocena: **238**



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ciasto francuskie, 1 opakowanie
- kurczak, 1 pierś
- szpinak mrożony, 1 opakowanie
- czosnek, 5-6 ząbków
- przyprawa curry, sól, wedle uznania
- jajko, 1 szt

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś pokroić na drobną kostkę, dodać 2 łyżeczki curry i usmażyć na oliwce, wystudzić,
- 2 Szpinak rozmrozić i dusić z czosnkiem przeciśniętym przez praskę, dodać sól do smaku, wystudzić.
- 3 Rozwałkować ciasto francuskie na prostokąt ok 20 cm na 10cm, wzdłuż położyć szpinak i poukładać kostki kurczaka, zawinąć w rulonik.
- 4 Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, górę posmarować roztrzepanym jajkiem by się ładnie zarumieniło. Piec ok 10min w 200C,
- 5 SMACZNEGO !!!!!

## Twoje notatki do przepisu: