

Kurczak w cieście



Autor: **Dobry_Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12883**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 piersi kurczaka
- opakowanie ciasta francuskiego
- opakowanie mrożonego szpinaku
- ząbek czosnku
- sól
- pieprz
- zioła prowansalskie
- jajko roztrzepane z odrobiną mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi kurczaka umyj, osusz, przekrój wzdłuż. Przypraw, obsmaż z każdej strony, podlej wodą, duś 20 minut. Na oliwie przysmaż posiekany czosnek, dodaj szpinak i usmaż, aż woda odparuje.
- 2 Ciasto francuskie rozwałkuj, pokrój na kwadraty. Na każdym płacie ułóż filet z kurczaka, na nim szpinak.
- 3 Zawiń, dociśnij brzegi ciasta. Wierzch posmaruj jajkiem z mlekiem. Piecz 25 minut w temperaturze około 190°C.

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: