Kuřecí kapsa na houbách

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- kuřecí prso 6 ks
- **Nádivka**
- vejce 3 ks
- špenát 2 balíček
- cibule 2 ks
- **Omáčka**
- houby 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Větší kuřecí prsa opláchneme, necháme okapat a odložíme na prkénko.

Mezitím oloupeme cibuli, nakrájíme na kostičky a na másle orestujeme. Přidáme nakrájený mražený špenát a necháme rozpustit za občasného míchání. Přidáme vegetu podle chuti, špetku soli a vejce, která do špenátu pečlivě vmícháme.

Hotový špenát by měl být sušší a měl by se lehce lepit. Špenát odstavíme a přesypeme do větší mísy, kde jej necháme vychladnout.

Kuřecí maso nařízneme, zevnitř okořeníme pepřem a grilovacím kořením, nandáme porci

vychladlého špenátu a kapsu sepneme párátky. Takto připravené kapsy ještě okořeníme vegetou.

V hlubší pánvi s poklicí nebo v kastrolu, rozehřejeme olej a kapsy zprudka opečeme. Přidáme očištěné a nakrájené houby, podlejeme vodou a dusíme doměkka. Omáčku můžeme zahustit solamylem.

Hotové kapsy šikmo nařízneme, rozložíme na talíř, přelijeme lžící omáčky s houbami a přidáme kopeček zbylého špenátu. Podáváme s pečenými bramborovými kostkami, nebo s hranolky. Přidat můžeme čerstvou zeleninu.

Nejvhodnější nápoj k tomuto pokrmu je kvalitní světlé pivo, nebo červené víno.