

Zapečené špenátovo-kuřecí misky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 2 ks
- trocha olej na smažení 1 ks
- mozzarella 100 g
- čerstvý špenát 300 g
- česnek 2 stroužek
- anglická slanina 150 g
- smetana 200 ml
- vejce 2 ks
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky a osmahneme na oleji, poté je vyndáme na ubrousek, kde necháme okapat přebytečný olej.

Mozzarellu nakrájíme na podobně velké kousky, čerstvý špenát očistíme, překrájíme a spaříme horkou vodou. Česnek oloupeme a prolisujeme.

Každou porci připravíme do jedné zapékačské misky, kterou vyložíme anglickou slaninou. Spařený špenát smícháme s opečeným kuřecím masem, nakrájeným sýrem a česnekem a osolíme. Tuto směs

navrstvíme na slaninu a vše zalijeme odpovídajícím množstvím smetany. Na závěr doprostřed každé porce rozklepneme vejce.

Pečeme v předehřáté troubě, dokud není vejce hotové, minimálně 30 minut.