

Česnekové kuře se špenátem a ricottou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 6 stroužek
- eidam 100 g
- kuřecí prsa 400 g
- sušený česnek 1 ks
- sůl 1 ks
- parmazán 150 g
- smetana na vaření 200 ml
- mini lasagne 200 g
- cibule 2 ks
- ricotta 250 g
- čerstvý špenát 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 4

Postup:

Prsa lehce naklepeme osolíme, z jedné strany posypeme sušeným česnekem a nakrájíme na menší kousky. Každé prso asi na 4 díly. Cibuli a česnek nakrájíme na malé kostičky. Špenát krátce povaříme, aby povadl, scedíme a vymačkáme co nejvíc vody. Pak jej nasekáme nadrobno.

V pánvi rozežřejeme tuk a dozlatova osmahneme prsa. Přidáme cibuli a česnek a osmahneme další asi 3 - 4 minuty. Pak přidáme špenát, ricottu a řádně vše promícháme. Směs jen chvíli povaříme a

odstavíme.

Mezitím si připravíme těstoviny. Tady v Holandsku se prodávají tzv. mini lasagne, nelze nahradit klasickými lasagnemi! Mini lasagne předvaříme jen do mírného změknutí. Nemáte-li mini lasagne, použijte vaše oblíbené těstoviny kromě špaget. Předvařte, až jsou téměř hotové, ale nesmíte je převařit. Vaříme je v osolené vodě.

Do plechu do trouby velkého asi 30 x 20 cm vysypeme všechny těstoviny. Na ně rozprostřeme veškerou směs z pánve a zalijeme smetanou. Vše posypeme 100 gramy hrubě nastrohaného nebo nasekaného parmezánu a nakonec rozložíme plátky eidamu. Česnekové kuře se špenátem a ricottou vložíme do trouby vyhřáté na 220 °C a zapékáme 20 minut.

Česnekové kuře se špenátem a ricottou rozdělíme na 4 díly, dáme na talíře a posypeme zbylým parmazánem. Česnekové kuře se špenátem a ricottou ihned podáváme.