Kuřecí kapsa plněná špenátem a hermelínem

Kategorie: Maso

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsní řízky 4 ks
- Libová slanina 4 plátek
- Hermelín 1 ks
- Listový špenát 1 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa rozkrojíme na větší plát a naklepeme. Maso osolíme a opepříme. Listy špenátu dáme do misky, přelijeme vařící vodou a ihned vyklopíme na cedník a přelijeme studenou vodou. Okapané listy rozložíme na plátky masa (cca 5 listů na jeden plátek - podle velikosti listů). Na špenát dáme plátek slaniny nebo šunky a přidáme ještě hranolek hermelínu . Plátek přeložíme, spíchneme párátky a obalíme v trojobalu. Pomalu smažíme na oleji, aby se kapsa dobře propekla a můžeme ještě dát do trouby při teplotě 100°C nechat chvilku "dojít". Podáváme s různě upravenými bramborami a zeleninovou přílohou.