

Zapékaný špenát s kuřecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Anglická slanina 100 g
- Kuřecí prsa vařená 200 g
- Česnek 2 g
- Mozzarella 50 g
- Smetana 100 ml
- Vejce 1 ks
- Špenát 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Menší zapékačí misku vyložíme slaninou, špenát spaříme horkou vodou, promícháme s kuřecím masem, podrceným česnekem a solí. Misky navrstvíme špenátem s kuřecím masem a mozzarellou. Vše zalijeme smetanou a doprostřed hnízdečka vyklepneme vejce. Celé dáme do předehřáté trouby zapékat tak dlouho, dokud nebude vejce hotové.