

Kuřecí kapsa plněná špenátem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

4 kuřecí - prsa (řízky)

máslo

50 g mouka hladká

olej

pepř mletý bílý

sezamové semínko

200 g strouhanka

sůl

150 g sýr mozzarella

špenát

2 vejce

Postup

Špenát podusíme asi 5 minut na jedné lžici másla. Osolíme, opepříme, okořeníme lisovaným česnekem. Přimícháme mozzarellu pokrájenou. Na kostičky a náplň vložíme do naklepaných prsíček a uzavřeme párátky. Plněné řízky obalíme v trojobale, sekaných ořechách nebo sezamových semínkách a usmažíme.