Sakiewki ze szpinakiem z piersi Kurczaka Kukurydzianego

Składniki:

- 4 pojedyncze piersi Kurczaka Kukurydzianego,
- 400 g świeżego szpinaku,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 mała cebula,
- 2 łyżki masła,
- 400 ml śmietanki 30%,
- 2 gałązki rozmarynu,
- 1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej,
- sól i pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

Piersi umyć, oczyścić z tłuszczu, ostrym nożem naciąć je wzdłuż, aby powstały kieszonki. Oprószyć z każdej strony solą i pieprzem. Na patelni rozpuścić masło, podsmażyć chwilę drobno posiekaną cebulę i czosnek, dodać szpinak i podgrzewać, mieszając, aż „siądzie” (ok. 5 minut). Szpinakiem napełnić piersi i ułożyć je w naczyniu żaroodpornym. Obłożyć rozmarynem i zalać śmietanką wymieszaną z gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Piec ok. 40 minut w temp. 180° C. Podawać kurczaka z ulubioną kaszą, polanego obficie śmietanowo-muszkatołowym sosem.

Przepis ze strony
https://drosed.pl/przepis/sakiewki-ze-szpinakiem-z-piersi-kurczaka-kukurydzianego/