

Drobiowe roladki ze szpinakiem i fetą

Autor: **xagness**Przepisów: **58** Ocena: **1491**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- szpinak, 200g
- ser feta, 100g
- masło, 1 łyżka
- śmietana 18%, 2 łyżki
- czosnek, 2 ząbki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś dzielimy na dwie części i rozbijamy na cienki placek. Doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy zamrożony szpinak i smażymy do czasu, aż wyparuje nam woda. Dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę i pokruszoną fetę. Mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na rozbitej pierśi rozsmarowujemy farsz i zwijamy w roladki. Obtaczamy w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażymy przez kilka minut z każdej strony.

Twoje notatki do przepisu: