

Kurczak w cieście francuskim ze szpinakiem i brokułami



Autor: **VioletoweKucharzenie**

Przepisów: **54** Ocena: **405**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 600 g fileta z piersi kurczaka
- Przyprawa do gyrosa
- 1 opakowanie ciasta francuskiego (25x40 cm)
- 2 łyżki masła
- 200 g szpinaku (mrożonego)
- 3 ząbki czosnku
- 100 g sera feta
- 5 różyczek brokuła
- 200 g żółtego sera
- 1 jajko
- Sól Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z piersi kurczaka kroimy na 5 płatów. Nacieramy je przyprawą do gyrosa. Brokuł gotujemy do miękkości w delikatnie osolonej wodzie. Ser ścieramy na tarce o średnich oczkach. W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy mrożony szpinak. Dusimy do miękkości, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojony w kosteczkę ser feta, sól i pieprz. Przygotowanym szpinakowym farszem smarujemy każdy płatek kurczaka. Zwijamy w rulon na kształt roladki. Roladki układamy na środku ciasta francuskiego. Obsypujemy je serem, a na wierzchu dociskamy różyczki brokuła. Boki ciasta nacinamy w 3 cm paseczki. Przeplatamy je dociskając do mięsa (zaplatamy jak warkocz). Wierzch ciasta smarujemy rozmąconym jajkiem. Roladę układamy na papierze do pieczenia. Pieczemy pod folią aluminiową przez 60 minut w 200°C.

Twoje notatki do przepisu: