

Sakiewki z kurczakiem i szpinakiem



Autor: **PatisGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5146**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego XXL
- 200 g szpinaku baby lub mrożonego
- 135 g sera feta (u mnie połowa opakowania)
- pojedyncza pierś z kurczaka – ok. 200 g
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka oliwy z oliwek/ oleju
- 1 łyżka masła
- 2 łyżeczki przyprawy do kurczaka (lub ulubionych przypraw)
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w małą kostkę. Doprawiamy go przyprawami, solą i pieprzem. Smażymy na łyżce oliwy z oliwek lub oleju, aż się zarumieni. W czasie kiedy smażyemy kurczaka, myjemy i siekamy szpinak (jeśli używamy świeżego). Ser feta kroimy w kostkę. Kiedy kurczak jest gotowy przekładamy go do miseczki i na tą samą patelkę wrzucamy łyżkę masła i szpinak. Dodajemy przeciśnięty czosnek i dusimy kilka minut. Doprawiamy go solą, pieprzem i dodajemy śmietanę. Dokładnie mieszamy.
- 2 Ciasto francuskie kroimy na kwadraty. Do każdego z nich nakładamy łyżkę szpinaku, kurczaka i kilka kostek fety. Rogi ciasta zawijamy do środka i ściskamy. Takie sakiewki smarujemy rozkłóconym jajkiem. Pieczemy w 180°C (z termoobiegiem) przez około 13 minut, aż nasze sakiewki się zarumienią.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: