Drobiowe rolady ze szpinakiem

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- piersi kurczaka - 4 szt.
- olej do natarcia piersi - 3 łyżka
- mozzarella - 1 szt.
- szpinak - 150 g
- serek śmietankowy topiony - 100 g
- masło - 2 łyżka
- olej - 2 łyżka
- masło ponownie - 4 plaster
- ząbki czosnku - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- gałka muszkatołowa - 1/2 łyżeczka
- kucharek - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak oczyszczamy, myjemy i osuszamy.
Ząbki czosnku obieramy, przeciskamy przez praskę a następnie podsmażamy na maśle z odrobiną oleju.
Do podsmażonego czosnku dodajemy szpinak ,chwilę odsmażamy, a następnie dodajemy serek topiony mieszamy i podsmażamy do połączenia serka ze szpinakiem.
Doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
Zdejmujemy z ognia i studzimy.
Piersi kurczaka oczyszczamy i osuszamy ,nacinamy wzdłuż kieszonkę.
Następnie nacieramy oliwą, solą i przyprawą do kurczaka.
Napełniamy porcją przygotowanego szpinaku oraz wkładamy plasterek mozzarelli.
Spinamy wykałaczkami.
Wkładamy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy kilka minut z każdej strony.
Podsmażone piersi przekładamy do naczynia żaroodpornego,nakładamy plasterki masła i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (góra - dół) i pieczemy około 30 minut.

Po upieczeniu podajemy na pozostałym szpinaku z dodatkiem ziemniaków.