

Kuřecí závitky se špenátem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsa prořízneme tak, aby vznikly tenčí plátky, ty trochu naklepeme, osolíme a opepříme. Poklademe orestovaný špenát s česnekem na másle, posypeme parmazánem a zavineme. Naskládáme do pekáčku, obložíme cibulí nakrájenou na půlměsíčky, přidáme kousek másla a trochu podlijeme vodou a dáme do trouby péct. Pečeme odkryté při 200 °C asi 40 minut a během pečení občas přeléváme šťávou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený** 400 g - 200 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g

