

www.SztukaKulinarna.pl

Jaskółcze gniazda z drobiu

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jajko	na twardo
4	szt	piersi z kurczaka	
15	dkg	szpinak	
2		sól	
2		pieprz	
30	ml	olej roślinny	
0.5	szklanka	rosołu drobiowego	
2		szczypty gałki muszkatołowej	
2	łyżki	śmietana	
30	ml	oleju do smażenia	

Przepis Filety rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Rozmrożony szpinak włożyć do rondla, dodać bulion i śmietanę, gotować na wolnym ogniu przez 10 min, aż nadmiar płynu wyparuje. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gorącą masą posmarować filety. Na środku płatu ułożyć po 1 jajku. Mięso zawinąć w rulon wokół jajek. Całość obwiązać bawełnianą nitką, aby filety się nie rozwinęły. Usmażyć na rumiano ze wszystkich stron. Składniki

4 jajka na twardo, 4 filety z piersi kurczaka, 15 dkg szpinaku mrożonego, 2 szczypty soli, 2 szczypty czarnego pieprzu, 30 ml oleju do smażenia, 0.5 szklanki rosołu drobiowego, 2 szczypty gałki muszkatołowej, 2 łyżki gęstej śmietany.