# Ćwiartki z kurczaka faszerowane mozzarellą

42 min.

4/os.

450 kcal/os.

6.50 zł/os.

## Składniki

- ćwiartka z kurczaka - 4 szt.
- ziemniaki wczesne - 1 kg
- pomidor - 2 szt.
- masło - 100 g
- ser mozzarella - 250 g
- szpinak mrożony - 1 opak.
- koper - 1 pęczek
- bazylia - 1 pęczek
- olej - 4 łyżki
- majeranek - 2 łyżeczki
- szczypiorek - 1 pęczek
- papryka żółta - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbki
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania

Umyj ćwiartki z kurczaka, w kilku miejscach natnij skórę kurczaka na głębokość ok. 2 cm (długość odpowiadającą plastrowi sera). W powstałe nacięcie włóż palce i rozchyl mięso, a w powstały otwór włóż plasterek mozzarelli. Natrzyj solą i pieprzem. Smaż na patelni na wolnym ogniu pod przykryciem razem z posiekaną bazylią.

Ziemniaki obierz, pokrój w plasterki i usmaż na patelni z przyprawami - majerankiem, solą i pieprzem. Dodaj koper włoski, pokrojone w kostkę pomidory oraz pokrojoną w paski paprykę.

Rozmrożony szpinak przesmaż na patelni z posiekanym czosnkiem, solą i pieprzem.

Szczypiorek posiekaj, wymieszaj z masłem i dodaj do kurczaka pod koniec smażenia mięsa. Udka nabiorą świeżego maślano-szczypiorkowego smaku. Ćwiartki z kurczaka ułóż na talerzu razem z ziemniakami i warzywami. Posyp szczypiorkiem. Smacznego!