Kieszonki drobiowe ze szpinakiem

Składniki

- 4 szt. filet z piersi kurczaka
- 1 opak. szpinak liście
- 1 opak. warzywa na patelnię z przyprawą włoską
- 1 kula ser mozzarella
- 1 szt. papryczka pepperoni
- 2 ząbki czosnek
- 3 łyżki oliwa z oliwek
- 2 szczypty do smaku sól i pieprz

Sposób przygotowania

Szpinak rozmrozić, przyprawić solą i pieprzem.Filety z kurczaka ponacinać poziomo, nie przecinając jednak do końca, tak aby powstała kieszonka.Oprószyć delikatnie solą i pieprzem.Na jedną część nałożyć szpinak, posypać posiekanym drobno czosnkiem, papryczką pepperoni i ułożyć na nim plasterki mozzarelli.Przykryć drugą częścią kieszonki i przenieść na blachę do pieczenia – tak postąpić z każdym filetem. Piekarnik nagrzać do temp. 180 st. Wstawić blachę z przygotowanymi kieszonkami i zapiekać przez 15 min.Warzywa na patelnię poddusić na oliwie.Można też wyłożyć je na blachę do pieczenia razem z mięsem i poddusić je w piekarniku. Filety podawać na warzywach.