Pierś z kurczaka na szpinakowym posłaniu

Składniki

- 450 g szpinaku mrożonego
- 2 duże piersi z kurczaka
- 400 g szpinakowego tagiatelle
- 270 g sera feta
- 3 ząbki czosnku
- 6 plasterków wędzonego boczku
- sól i pieprz
- mielona gałka muszkatołowa
- 3 plasterki sera żółtego
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka masła
- 1 średnia cebul

Sposób przygotowania

1. Piersi z kurczaka umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Każdą pierś przekroić ostrym nożem wzdłuż, tak aby powstało nam sześć kawałków.2. Cebulę drobno pokroić. Masło rozgrzać na patelni i wrzucić na nią szpinak. Kiedy szpinak już się rozmrozi dodajemy do niego cebulę i smażmy aż cała woda odparuje.3. Do szpinaku z cebulą dodać pokrojony w kostkę ser i smażyć aż się rozpuści. Na samym końcu dodać Jogurt, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Szpinaku już nie odparowywać.4. Makaron ugotować w osolonej wodzie al'dente. Przelać zimną wodą, aby przestał się gotować. Makaronem wyłożyć dno brytfanki.5. Na makaronie równomiernie rozłożyć szpinak z serem.6. Kawałki piersi z kurczaka dokładnie posypać solą i pieprzem. Piersi ułożyć w równych odległościach na szpinakowym posłaniu7. Na każdym kawałku piersi ułożyć po 1 plasterku wędzonego boczku i po pół plasterka żółtego sera. Danie zapiekać przez 40 min w 180 t. C.