Parę listków świeżego szpinaku, filety z piersi kurczaka i serek Valbone Bleu, ząbek czosnku, plasterki wędzonego boczku, sól, pieprz,
do smażenia : masło z oliwą z oliwek, suszona szałwia

Taki obiadek sobie dziś wymyśliłam - okazało się, że całkiem niezłą intuicję kulinarną mam ;-) A było to tak:

Zostało mi parę listków świeżego szpinaku, miałam w domu filety z piersi kurczaka i serek Valbone Bleu.

Szpinak podsmażyłam na maśle z dodatkiem ząbka czosnku. Ser pokroiłam w niezbyt grube plastry. Z piersi odcięłam te

boczne skrzydełka (Amerykanie je chyba polędwiczkami nazywają) i ostrym nożem nacięłam wzdłuż tworząc takie niezbyt duże kieszonki. Mięso posoliłam, posypałam pieprzem i odstawiłam na jakieś 15 minut. Następnie kieszonki napełniłam odciśniętym szpinakiem i dołożyłam po plasterku Valbone Bleu. Żeby wszystko nie wypłynęło podczas smażenia owinęłam piersi dość ciasno cienkimi plasterkami wędzonego boczku. To był najtrudniejszy punkt programu, bo nie udało mi się kupić już pokrojonego w plasterki boczku, tylko kawałek, a krojenie takiego świeżego boczku w cieniutkie i długie plastry jest diabelnie trudne. Tam gdzie plasterki okazały się za krótkie owinęłam cala pierś jeszcze nitka zasznurowując ją "na gorsecik". Na patelni rozpuściłam masło z łyżką oliwy z oliwek, wsypałam do tego szczyptę suszonej szałwi i ułożyłam piersi. Smażyły się do czasu, gdy mięso straciło surowość, ser się roztopił a boczek cudnie przypiekł (jakieś 20 minut na średnim ogniu). Następnie usunęłam nitki, ułożyłam piersi na talerzu, do tego podałam pilaw i sałatkę z pomidorów. Mój Osobisty Narzeczony orzekł, że potrawa kwalifikuje sie na powtórkę - a to już wiele - on niewiele potraw chce jeść więcej niż jeden raz :-)

A jutro wreszcie po roku czekania na sezon zielone szparagi z pieczarkami w kremie estragonowym z penne. Mniam :-)

Herbatka