

# Piept de pui umplut

## Ingrediente

*4 bucati piept de pui  
sare  
piper, 2 linguri de unt  
200 g spanac  
100 g cascaval  
1 ceapa  
faina  
1 ou  
3 linguri ulei  
75 g pesmet*

## Preparare

*Pieptul de pui se taie pe lung, se cresteaza si se desface pana se obtin felii de carne cat mai intinse si subtiri. Se caleste ceapa tocata in ulei, impreuna cu spanacul fiert in prealabil si tocat. Amestecul se sareaza si se pipereaza. Cascavalul se taie cubulete si se amesteca cu spanacul. Cu amestecul rezultat se umplu bucatile de piept de pui, care se prind cu scobitori sa nu se desfaca. Se trec prin faina, ou batut si pesmet, dupa care se prajesc pe ambele parti in ulei incins. Se servesc cu salata.*