



1
Разогрейте духовку до 170°C. В глубокой миске смешайте фарш, яйцо, половину панировочных сухарей, посолите и перчтите по вкусу.



2
Шпинат предварительно отожмите. Смешайте его с сыром фета. Сыр раздавите вилкой и тщательно перемешайте начинку.



3
Фарш разделите на 4 равные части и сформируйте из них плоские лепешки. В середине каждой лепешки уложите начинку.



4
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Сформируйте сразу овальной формы и обваляйте ее в сухарях. Обжарьте на растительном масле до золотистой корочки по 2 минуты с каждой стороны. Выложите зrazy на противень и оставьте запекаться в духовке на 20 минут.



5
Вскипятите воду. Промойте пшено несколько раз, пока вода не станет прозрачной. Залейте крупу водой (вода должна быть на 1,5 см выше крупы). Посолите и варите примерно 10-15 минут на среднем огне, пока не выкипит вода. Добавьте половину либо все сливки (по вкусу), прогрейте на маленьком огне до консистенции густой каши.



6
Подавайте пшеничную кашу с куриными зrazyми.

✻ Предварительно разморозьте фарш и шпинат