

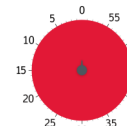
Ritzkex kjúklingur



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



60 mínútur

Innkaupalisti:



Sæt kartafla



Ritzkex



Feta ostur



Salt



Spínat poki



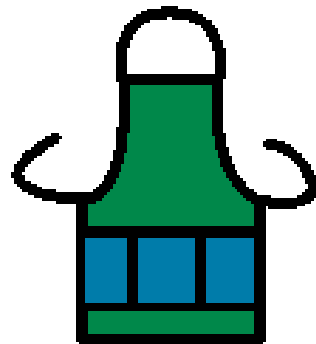
Svartur pipar



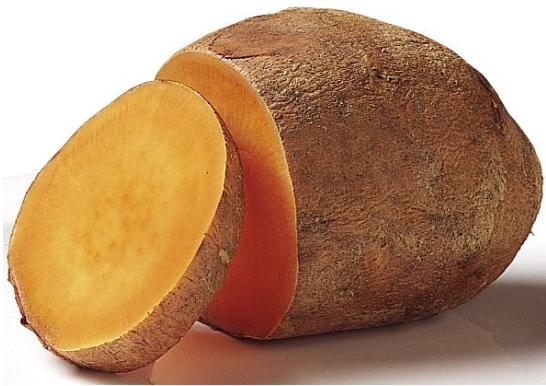
Úrbeinuð kjúklingalæri



Chili explosion



Þvo hendur.
Setjið á ykkur
svuntu.
Hitið ofninn í 200°C



Skerið niður eina
sæta kartöflu
smátt.
Setjið í eldfast mót.

Fletta 



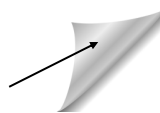
Hellið olíunni af feta ostinum yfir kartöflurnar.

Kryddið með salt og pipar og hrærið vel saman með skeið.



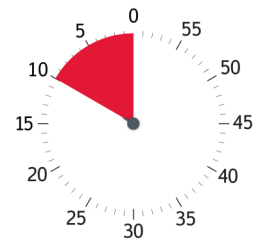
Hellið heilum poka af spínati yfir sætu kartöflurnar.

Fletta



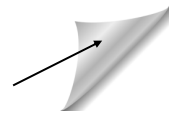


Skerið niður
úrbeinuð
kjúklingalæri í litla
bita og setjið í skál.



Steikið kjúklinginn á pönnu í 10 mín.
Kryddið með salti,
pipar og chili
explosion.

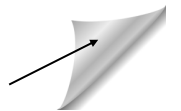
Fletta





Setjið kjúklinginn
ofan á spínatið.

Fletta



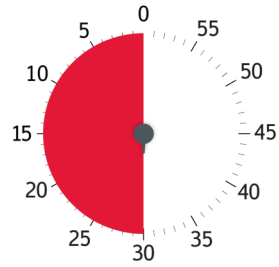


Brjótið niður heilan
Ritz Kex pakka og
hellið yfir allan
kjúklinginn.

Fletta 



Hellið heilli krukku af feta osti yfir Ritz kexið.



Setjið inn í heitan
ofn í 30 mínútur.



Berið réttinn fram.

Gott er að hafa
ferskt salat með.