

# Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με σπανάκι, μπέικον και γραβιέρα

Μια πολύ ωραία συνταγή για πεντανόστιμο φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι, γραβιέρα και μπέικον. Δοκιμάστε τη!

## Τι θα χρειαστείτε

4 φιλέτα κοτόπουλο ανοιγμένα σε πάχος 1 εκ.

150-200 γρ. σπανάκι

4 φέτες μπέικον

120 γρ. γραβιέρα τριμμένη

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο για το σωτάρισμα

# Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με σπανάκι, μπέικον και γραβιέρα

## Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη μας να μας ανοίξει τα φιλέτα ομοιόμορφα και σε πάχος 1 εκ.

Τα αλατοπιπερώνουμε.-

Σωτάρουμε το μπέικον και προσθέτουμε το σπανάκι να μαραθεί κι αυτό και να μειωθεί ο όγκος του. Ουσιαστικά χρειαζόμαστε μια γεμάτη κουταλιά σωταρισμένο σπανάκι για την κάθε γέμιση.

Βάζουμε στο κέντρο κάθε φιλέτου γέμιση σπανάκι-μπέικον και προσθέτουμε και μια-δυο κουταλιές χοντροτριμμένη γραβιέρα.

Κλείνουμε τα φιλέτα με οδοντογλυφίδες.

Σωτάρουμε σε τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο να πάρουν χρώμα και από τις δυο μεριές.

Τα βάζουμε σε ταψί και ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά περίπου.

Συνοδέψτε τα με σαλάτα, με [πουρέ-ή-πιλάφι](#)

Καλή όρεξη!

# Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με σπανάκι, μπέικον και γραβιέρα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα πάχους 1 εκ.-
- 2 Σωτάρουμε το μπέικον και προσθέτουμε το σπανάκι να μαραθεί κι αυτό και να μειωθεί ο όγκος του.-
- 3 Βάζουμε στο κέντρο κάθε φιλέτου γέμιση σπανάκι-μπέικον και προσθέτουμε και μια-δυο κουταλιές χοντροτριμμένη γραβιέρα.
- 4 Κλείνουμε τα φιλέτα με οδοντογλυφίδες.
- 5 Σωτάρουμε σε τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο να πάρουν χρώμα και από τις δυο μεριές.
- 6 Τα βάζουμε σε ταψί και ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά περίπου. Καλή όρεξη!