Kieszonki:
400 g mrożonego szpinaku w liściach,rozmrożonego i odsączonego
70 g sera feta
4 filety z piersi kurczaka
500 g wody
1 drobiowa kostka rosołowa

Sos:
100 g wywaru z gotowania
100 g białego wytrawnego wina
80 g słodkiej śmietany
40 g masła
1/2 pęczka natki pietruszki
2 łyżki mąki
1 łyżeczka cukru
3 szczypty soli

- do naczynia miksującego włożyć szpinak i ser feta, wymieszać – 5 sek., obr. 3, wsteczne
- filety naciąć tak, aby powstały głębokie kieszonki, wypełnić je farszem i spiąć wykałaczkami, umieścić na przystawce Varoma
- do naczynia miksującego wlać wodę, dodać kostkę rosołową , przystawkę Varoma umieścić na naczyniu miksującym, gotować na parze – 30 min., obr. 1, temp. Varoma

- zdjąć przystawkę, opróżnić naczynie miksujące zachowując 100 g wywaru
- do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki na sos, wymieszać – 10 sek., obr. 7
- zdjąć miarkę i gotować – 7 min., obr. 2, temp. 100 st.
- sosem polać filety