

Pieczony kurczak ze szpinakiem i grzybami portobello



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata do mięsa:

olej z suszonych pomidorów

Musztarda miodowa Prymat 1 łyżka

miód lipowy 1 łyżka

masło 2 łyżki

Danie:

kurczak zagrodowy 1 sztuka

czosnek w oleju z ziołami 2 łyżki

pomidory suszone z ziołami Smak 8 sztuk

pieczarki portobello 8 sztuk

orzeszki piniowe 2 łyżki

szpinak 200 gramów

olej z suszonych pomidorów

masło 1 łyżka

chutney owocowy 200 gramów

Do smaku:

Majeranek suszony Prymat

Rozmaryn suszony Prymat

Papryka słodka mielona Prymat

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Tymianek suszony Prymat

Chili z solą morską Prymat w młynku

Sól morską jodowaną Prymat w młynku

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łączymy składniki marynaty. Umytego i osuszonego kurczaka nacieramy marynatą i odkładamy na około godzinę do lodówki.

Na patelni na rozgrzanym oleju z masłem smażymy grzyby na złoty kolor, dodajemy czosnek, szpinak, suszone pomidory, orzechy, mieszamy i doprawiamy do smaku.

Kurczaka nadziewamy szpinakiem z grzybami, zaszywamy sznurkiem kuchennym lub spinamy wykałaczkami.

Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy około 1,5 godziny.

Tak przygotowanego kurczaka podajemy z chutneyem owocowym.