Maczugi drobiowe ze szpinakiem i pieczarkami

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pałka z kurczaka	8 sztuka
sól	1 łyżeczka
pieprz	1/2 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczka
oliwa	3 łyżka
szpinak mrożony	100 gram
czosnek	1 ząbek
cebula biała	1/2 sztuka
sól	1/2 łyżeczka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/4 łyżeczka
pieprz	1/4 łyżeczka
pieczarki	100 gram
cebula czerwona	1/2 sztuka
sól	1/4 łyżeczka
pieprz	1 szczypta
masło	1/2 łyżka
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pałek z kurczaka usuwamy kości, nacinając ostrym, wąskim nożem miejsce odcięcia od podudzia. Delikatnie ściągamy mięso na dół pomagając sobie nożem. Kość ucinamy przy samej końcówce, zostawiając tylko dolną jej część. Tak sprawione pałki nacieramy marynatą i wstawiamy do lodówki na kilka godzin (lub całą noc). Na oliwie podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę. Wrzucamy szpinak, wyciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy przyprawami. Chwilę dusimy do odparowania wody. Na drugiej patelni topimy masło. Na masło wrzucamy pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę i starte na tarce pieczarki. Doprawiamy do smaku i dusimy do odparowania wody. Zamarynowane udka nadziewamy farszami i spinamy wykałaczkami w górnej części. Grillujemy na tackach z każdej strony do miękkości mięsa.