

Udka z kurczaka nadziewane pieczarkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	5 szt
pieczarki	20 dag
cebula	1 szt
szpinak	10 dag
masło	5 dag
olej	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka umyć, osuszyć w papierowym ręczniku, delikatnie wyjąć kości. Mięso oprószyć solą i pieprzem, natrzeć czosnkiem, skropić olejem, odstawić na pół godziny do lodówki. Na połowie masła zrumienić posiekaną cebulę z pieczarkami. Na drugiej połowie masła poddusić umyty i pokrajany szpinak, posolić do smaku. Na mięso z udek nakładać szpinak i pieczarki, mocno zwijać, spiąć wykałaczką lub owinąć sznurkiem, zawinąć w folię, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, , włożyć do nagrzanego piekarnika na 190 stopi na około 1 godziny. Podawać na gorąco.