

Kurczak Supreme z grilla – nadziewany szpinakiem, fetą i grzybami, z warzywami i ziemniakami w rozmarynie

Składniki:

3 piersi kurczaka, ze skórą i kośćmi
sól i pieprz

Nadzienie:

1 szklanka szpinaku, blanszowanego i posiekanego
2 łyżki klarowanego masła
¾ szklanki pokruszonego sera feta
¼ szklanki bułki tartej
2 szklanki grzybów pokrojonych w drobną kostkę:
- shitake
- pieczarki
- borowiki
- boczniaki

* Przydatna może być torba do nadziewania. Końcówka nie powinna być za mała ani dekoracyjna, ponieważ nadzienie ma łatwo przechodzić.

Przygotowanie:

1. Gotuj grzyby, aż staną się miękkie. Zostaw do ostudzenia i wymieszaj z serem feta i szpinakiem. Dodaj bułkę tartą, jeżeli nadzienie jest zbyt rzadkie i płynne.
2. Dopraw solą i pieprzem. Włóż do lodówki.
3. Tuż obok odsłoniętej kości skrzydła kurczaka zrób nacięcie w mięsie piersi, żeby stworzyć kieszeń na nadzienie.
4. Delikatnie wciśnij 2 łyżki chłodnego nadzienia do „kieszeni” w mięsie.
5. Opiecz kurczaka i dokończ pieczenie w piekarniku w temperaturze 180°C przez 8-10 minut.
6. Udekoruj świeżym tymiankiem.