

Udka z kurczaka faszerowane kaszą gryczaną ze śliwkami na szpinakowej kołderce



## Składniki

4 szt. - udko z kurczaka  
2 szt. - kasza gryczana  
(torebka)  
25 szt. - śliwki  
kalifornijskie  
450 g - szpinak  
1 szt. - cebula  
2 łyżeczka - cynamon  
1 1/2 łyżka - miód lipowy  
2 szczypta - słodka  
melona papryka  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz  
4 szt. - czosnek (zębki)  
1/2 szklanka - mleko  
2 łyżka - masło  
20 dkg - parmezan

## Opis wykonania

Słodki przyjemny smak drobiowego mięsa z nutką cynamonu

Udka umyć, oczyścić i wyjąć kości. Ostro zakończonym nożem nacinamy mięso przy kości i zsuwamy mięso w dół, kość wyłamać należy ze stawu i wyjąć.

Kaszę gotujemy w osolonej wodzie 20 minut.

Cebulę kroimy w drobną kostkę i dusimy na maśle, następnie dodajemy 1 starty ząbek czosnku i wszystko chwilę razem podsmażamy. Dodajemy ugotowaną kaszę i pokrojone śliwki. Całość przyprawiamy 1 łyżeczką cynamonu i 1 łyżką miodu. Dokładnie wszystko mieszamy i odstawiamy do wystudzenia.

Zimnym farszem nadziewamy udka spinając całość wykałaczkami, aby farsz nam nie wypłynął. Gotowe udka posypujemy z wierzchu solą, pieprzem, słodką papryką. Układamy w naczyniu żaroodpornym układając na każdym udku po odrobinie masła. Całość zalewamy mlekiem wymieszanym z 1 łyżeczką cynamonu, 1/2 łyżeczki miodu i 1 startym zębkiem czosnku. Pieczemy w temperaturze 200 stopni około 90 minut.

Gdy udka są już gotowe na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy szpinak, smażymy go do momentu, aż odparuje z niego nadmiar wody dodajemy starte 2 zębki czosnku i starty ser, doprawiamy solą i pieprzem,

Na talerzu kładziemy szpinak na tym nasze faszzerowane udko dekorujemy obsypując słodką papryką.