



Tort drobiowy z warzywnym kaszotto



Składniki

- 1 szkl. kaszy jęczmiennej
- 40 dag mrożonego szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- szczypta gałki muskatołowej
- 2 łyżki masła
- 1 mniejsza czerwona papryka
- 45 dag pieczarek
- 1 cebula
- 20 dag dowolnych warzyw mrożonych
- 3 podwójne filety z kurczaka
- przyprawa do kurczaka
- ostra papryka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Kaszę płuczemy i gotujemy w osolonym wrzątku al dente. Przelewamy zimną wodą i dzielimy na dwie części. Filety z kurczaka nacinamy w poprzek ale nie rozcinamy, rozkładamy na płaty. Nacieramy przyprawami i odstawiamy na kilka godzin do lodówki. Farsz szpinakowy: Szpinak rozmrażamy. Na patelni rozpuszczamy 2 łyżki masła dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę, podsmażamy, następnie dodajemy szpinak i doprawiamy solą oraz pieprzem, dusimy 5 minut. Dodajemy część kaszy i mieszamy. Farsz pieczarkowo-paprykowy: Pieczarki kroimy w cienkie plasterki, paprykę w paseczki, cebule w piórka. Na patelni roztopiamy 2 łyżki masła, rumienimy cebulę, dodajemy pieczarki, dusimy ok. 5 minut, doprawiamy. Farsz warzywny: rozgrzewamy masło, dusimy warzywa ok. 8 min, przyprawiamy. Mieszamy z drugą częścią kaszy. Tortownicę śr. 18 cm smarujemy masłem, układamy płat fileta, farsz szpinakowy, filet, farsz pieczarkowy, farsz warzywny i filet z kurczaka. Aby kurczak za bardzo się nie spiekł przykrywamy folią aluminiową. Wierzch posypujemy przyprawami i wkładamy tort do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na ok. 60 minut.