Tort drobiowy

Składniki

- 3 podwójne filety z kurczaka
- 2 udka z kurczaka
- 50 dag batatów
- 35 dag mrożonego szpinaku
- 15 dag sera fety
- ząbki czosnku
- 1 papryka
- 1 cebula
- 20 dag pieczarek
- masło
- sól, pieprz, przyprawa do kurczaka, papryka ostra, gałka muszkatołowa, czosnek granulowany
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka wody
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki

Sposób przygotowania

Filety z kurczaka nacinamy w poprzek ale nie rozcinamy, rozkładamy na płat.Z udek kurczaka usuwamy kości. Mięso nacieramy solą, pieprzem, papryką ostrą, czosnkiem granulowanym, przyprawą do kurczaka i odstawiamy do lodówki na cała noc.Bataty gotujemy w osolonym wrzątku, odcedzamy. Ugniatamy tłuczkiem, przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową.Szpinak rozmrażamy, odciskamy z nadmiaru wody. Na patelni rozpuszczamy 2 łyżki masła dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę, podsmażamy, następnie szpinak i doprawiamy solą oraz pieprzem, dusimy 5 minut.Pieczarki kroimy w cienkie plasterki, paprykę w paseczki, cebule w piórka. Na patelni roztapiamy 2 łyżki masła, rumienimy cebulę, dodajemy pieczarki, dusimy ok.5 minut i wsypujemy paprykę i dusimy kolejne 5 minut.Składniki na glazurę mieszamy.Tortownicę śr.18 cm smarujemy masłem układamy płat fileta farsz pieczarkowy, filet, farsz z batatów, filet, farsz szpinakowy i udka z kurczaka.Wierzch smarujemy glazurą i wkładamy tort do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na ok. 60 minut.