

Ορτύκια με Σταφίδες & Σπανάκι

Υλικά

8		Ορτύκια,
500	γρμ.	Σπανάκι,
8	φύλλα	Δάφνη,
8	σκελίδες	Σκόρδο,
8	κουταλιές	Σταφίδες,
4	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
1/8	λίτρου	Λευκό Ξηρό Κρασί, Αλάτι Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε πολύ καλά τα ορτύκια, αφαιρώντας τα εντόσθια και αλατοπιπερώνοντάς τα.
2. Γεμίζουμε κάθε πουλί με φύλλο δάφνης, 1 σκελίδα σκόρδο και μία κουταλιά σταφίδες. Κλείνουμε την κοιλιά με μία οδοντογλυφίδα.
3. Ζεσταίνουμε σε μία κατσαρόλα το λάδι και τσιγαρίζουμε τα ορτύκια. Σβήνουμε με το μισό κρασί, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και τα αφήνουμε να βράσουν σε σιγανή φωτιά, προσθέτοντας λίγο – λίγο το κρασί.
4. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το σπανάκι και το αχνίζουμε για 1 λεπτό περίπου. Το σουρώνουμε, το στραγγίζουμε και το ψιλοκόβουμε.
5. Προσθέτουμε το σπανάκι στην κατσαρόλα που έχουμε μαγειρέψει τα ορτύκια (αφού πριν τα έχουμε αφαιρέσει), και το βράζουμε για 1 – 2 λεπτά για να πάρει γεύση.
6. Σερβίρουμε τα ορτύκια γαρνιροντάς τα με το σπανάκι.