

Куриное филе в беконе.

Такая закуска подойдёт на любой стол, её вкус очень нежный и оригинальный. Внутри - мягкое и сочное куриное мясо (благодаря быстрому маринованию в кисло-сладкой смеси), снаружи - хрустящий копчёный бекон.



Ингредиенты: (на 4 порции)

Куриное филе - 500 г (2 шт.)

Бекон копчёный - 150 г

Соевый соус - 2 ст. ложки

Мёд - 1 ч. ложка

Горчица столовая - 1 ч. ложка

Лимонный сок - 1 ст. ложка

Соль - 0,5 ч. ложки (по вкусу)

Перец молотый (смесь перцев) - на кончике ножа

Кунжут (семена) - 1 ч. ложка

Приготовление:

Подготовьте все ингредиенты. Куриное филе используйте свежее, не подвергавшееся заморозке, так готовая закуска будет сочнее. Куриное филе нарежьте длинными полосками вдоль волокон шириной примерно по 2-3 см. Из четвертинки лимона отожмите 1 ст. ложку сока. Для маринада соедините в миске соевый соус, мёд, горчицу и лимонный сок. Добавьте соль (ориентируйтесь на солёность соевого соуса) и смесь перцев, перемешайте. Куриное мясо поместите в миску, добавьте половину маринада и перемешайте. Оставьте минут на 15-20 для маринования. Включите духовку разогреваться до 180 градусов. Каждый кусочек куриного филе оберните в полоску копчёного бекона. Выложите куриное филе в беконе на противень или в форму, выстеленную пергаментом. Сверху заготовки обильно смажьте оставшимся маринадом. Кунжутом присыпьте каждую "палочку". Запекайте курицу в беконе в разогретой духовке при 180 градусах 25 минут, до готовности и румяного цвета (ориентируйтесь на особенности своей духовки). Куриное филе, запечённое в беконе, подходит абсолютно к любому столу - и как закуска к пиву, и как основное блюдо, и как перекус в дороге.

Рецепт настолько прост и интересен, что подойдёт для любого застолья. И всегда эта закуска исчезает со стола первой!

Приятного аппетита!

***©Рецепт опубликован и размещён в разделе «Печковарня» на
Официальном сайте с играми от "Дубовой Рожи"!***

Неправомерное размещение без разрешения запрещено.