



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе » Куриное филе с базиликом в беконе

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Куриное филе с базиликом в беконе

5 июня 2014 11:48 · <https://open-cook.ru/recipes/kurinoe-file-s-bazilikom-v-bekone>



Много раз видела рецепты, в которых куриное филе заворачивают в бекон и так запекают или обжаривают. Решила попробовать, да еще попутно пристроила веточку базилика, сиротливо лежавшую в холодильнике. Куриное мясо пропиталось ароматом базилика, внутри нежное и сочное, а снаружи корочка из бекона...mmm...очень вкусно. А еще просто и быстро :)

На 2 порции:

- 2 куриных филе (я брала обычное филе, а не цыплят-переростков)
- 6-8 ломтиков бекона (варено-копченый тоже подойдет)
- 6-8 листиков свежего базилика

- 0,5 ст.л.растительного масла для жарения

Каждое филе разрезать на 3-4 части поперек.



В каждый кусочек филе завернуть лист базилика и обернуть его ломтиком бекона.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Выложить кусочки на разогретую сковороду с маслом (на самом деле лучше без масла жарить, если у вас хорошая сковорода, но у меня иначе бы все пригорело), но жарить на среднем огне до румяной корочки с двух сторон.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Готовые кусочки положить на бумажную салфетку, чтобы убрать лишний жир.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Подавать с любимым гарниром, а летом лучше всего с салатом из свежих овощей.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Открытая Кухня Анны Нечаевой · open-cook.ru