



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе » Рулеты из курицы

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Рулеты из курицы

26 декабря 2020 10:01 · <https://open-cook.ru/recipes/rulety-iz-kuritsy>



Решила я тут для праздничного стола немного пофантазировать. Не знаю что на меня нашло и почему решила приготовить рулеты из куриного филе и бекона, ведь я рулеты люблю только сладкие, но вот, ловите рецепт вкусного горячего блюда.

На 4 порции.

- 2 шт куриного филе
- 12 полосок бекона
- 4 ломтика сладкого перца

- 4 прямоугольных кусочка сыра (я использовала чэддер, но подойдёт и другой, хоть Российский или моцарелла)
- 2 веточки розмарина или тимьяна
- соль

Каждое куриное филе разрезать вдоль на 2 части, можно даже отбить немного. Выложить на доске три полоски бекона чуть внахлест, вдоль них кусок филе, посолить и поперчить (при желании). На один край положить перец и сыр.



Свернуть рулетом.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Выложить в форму, проложить розмарином или тимьяном, отправить в духовку при 200 градусах на 15-20 минут.



У меня оставалось место в форме и его я заполнила картошкой, нарезанной тонкими ломтиками и уложенной вертикально. Так она приготовиться одновременно с рулетами.



Получилось очень вкусно. Особенно приятно когда отрезаешь кусочек и вытекает расплавленный сыр. Отснять красиво уже не было возможности, как снова приготовлю, обновлю фотографии.

