

detkityumen.ru

КУРИНОЕ ФИЛЕ В БЕКОНЕ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе 500 гр.

Копченый бекон 10 шт.

Розмарин 1 веточка.

Горчица 50 гр.

Сливочное масло 70 гр.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Хотите приготовить вкусное второе блюдо? Тогда откройте для себя кусочки куриного филе в беконе, приготовленные на сковороде в течение нескольких минут! Это простое, а главное вкусное блюдо, которое приготовить не составит особого труда и времени. Нарезав куриную грудку, каждый небольшой кусочек филе нужно приправить горчицей, завернуть в тонкие ломтики копченного бекона, после чего положить в сковороду с ароматизированным розмарином маслом и обжарить. Куриное филе получается очень нежным, с запахом копчености и розмарина, а бекон хрустящим. Вы можете подать эти аппетитные и очень вкусные кусочки с салатом или гарниром, но мы уверены, что ни кусочка не останется за считанные минуты! Если не верите, тогда проверьте!

Как приготовить, смотрите по

[Ссылка](#)

15.08.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/747/