



Идею оформления когда-то подсмотрела в старом кулинарном журнале, но рецепт изменён. Куриное филе становится более сочными и вкусным благодаря бекону, но и соус здесь играет далеко не последнюю роль. Это блюдо достойно праздничного стола!

### **Ингредиенты:**

- куриное филе
- бекон, балык (лучше с небольшой прослойкой сала)
- листики мяты, базилика - по вкусу
- белое сухое вино - 100 г
- сметана - 1-2 ст.л.
- соль
- перец
- масло растительное для жарки

### **Приготовление:**

Куриное филе слегка отбить, как на отбивные, посолить, поперчить и разрезать на небольшие куски.



Бекон нарезать на тонкие пластины.



Листики мяты или базилика промыть и просушить. На каждый кусочек куриного филе положить кусочек бекона, а сверху листики базилика или мяты, и прикрепить их с помощью деревянных зубочисток.



На сковороде с разогретым маслом обжарить филе с двух сторон до образования золотистой корочки и временно убрать мясо со сковороды.



Для приготовления соуса в сковороду, с оставшимся после обжаривания куриного филе соком, добавить сначала вино, а затем сметану и слегка уварить, чтобы соус загустел. Через минуту-две добавить снова куриное филе с беконом, накрыть сковородку крышкой, убавить огонь и тушить пару минут до готовности. Перед подачей аккуратно вынуть зубочистки и полить куриное филе с беконом соусом.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}