



Такие "конвертики" из бекона можно приготовить практически с любым мясом, я использовала куриное филе. Мясо получается сочным и ароматным, благодаря ананасу и бекону.

Ингредиенты на 4 порции:

- мясо - около 500 г
- консервированные или свежие ананасы (кольцами) - 4 шт.
- тонкий бекон - 8 пластин
- орехи по вкусу (у меня - кешью) - около 3 ст.л.
- сыр - 150 г

- зелень - для украшения
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Мясо нарезать толщиной 1-1,5 см, посолить, поперчить и при необходимости слегка отбить. Лучше использовать кусочки, подходящие по размеру к ананасовому кольцу или немного подрезать, придав им округлую форму.



На мясо поместить кольцо ананаса.



Орехи немного измельчить, посыпать сверху.



Пластинки бекона сложить крест-накрест.



Посередине поместить куриное филе с ананасом, натереть твердый сыр.



Сложить конвертик из бекона, при необходимости склоть деревянными зубочистками



Плюс в духовке (180 градусов) 30 минут (или в духовке на видеоблогерах) или в духовке



Продолжение следует