



Куриное филе в беконе с мятой может быть как замечательной закуской так и полноценным вторым блюдом.

Ингредиенты:

- куриное филе - 300 г
- бекон - 80 г
- мята
- помидоры черри
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Мясо нарезать на небольшие кусочки, размером примерно 4х6 см.

Посолить, поперчить филе по вкусу. Полоски бекона при необходимости разрезать вдоль.

Обернуть каждый кусочек мяса беконом.



Листики мяты прикрепить с помощью деревянных зубочисток.



Обжарить куриное филе в беконе до золотистого цвета на сковороде-гриль или на обычной сковороде, добавив, в таком случае, немного растительного масла.



Довести до готовности. Аккуратно удалить зубочистки.

Готовую закуску украсить половинками помидоров черри и листиками мяты.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}