

PIERSI KURCZAKA NADZIEWANE BOBEM, ZAWIJANE W BOCZKU

1,5 godz

Lista składników:

1 łyżeczka tymianku suszonego plus kilka gałązek świeżego

1 starty ząbek czosnku

10 cieniutkich plastrów boczku

2 łyżeczki oliwy

2 piersi kurczaka zagrodowego

ok 300-400 g bobu

sól i pieprz



Bób gotujemy w osolonej wodzie, obieramy i doprawiamy oliwą, solą, pieprzem, czosnkiem i suszonym tymiankiem. Piersi nacinamy aby utworzyć kieszonki, nadziewamy bobem. Na desce do krojenia układamy po 5 plastrów boczku tak by lekko nachodziły na siebie, układamy na nich pierś i zawijamy w boczek. Tak samo postępujemy z drugą pierśią. Układamy w formie wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy ok 40-45 minut w 180 st.C. Gotowe piersi chwilę studzimy przed pokrojeniem.