

PIERSI KURCZAKA NADZIEWANE BOBEM, ZAWIJANE W BOCZKU

Czas przygotowania: 1,5 godz

Lista składników:

- 1 łyżeczka tymianku suszonego plus kilka gałązek świeżego
- 1 starty ząbek czosnku
- 10 cieniutkich plasterów 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 plasterów 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.