



Pałeczki z kurczaka z bekonem i sosem pieczarkowo-pietruszkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Banalnie proste w przygotowaniu, smaczne i efektownie prezentujące się danie. Pałeczki z kurczaka obłożone bekonem i podane z sosem pieczarkowo-pietruszkowym. Całości dopełniają oliwki. Danie idealnie pasuje do pieczonych ziemniaczków.

Przygotowanie

Krok 1

Filety z kurczaka kroimy wzdłuż na podłużne, dość grube paski (1 filet kroimy na 3-4 części), przyprawiamy.

Krok 2

Każdy pasek zawijamy dokładnie w plastry boczku. Całość obsmażamy na oliwie z każdej strony na złoto. Przekładamy na talerz.

Krok 3

Na patelnię po kurczaku dodajemy śmietankę łaciatą i podgrzewamy. $\frac{3}{4}$ natki pietruszki i obrane pieczarki blendujemy, po czym dodajemy do śmietanki łaciatej. $\frac{1}{4}$ natki drobno siekamy i również dodajemy do śmietanki łaciatej. Przyprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem. Mieszamy i czekamy, aż sos zgęstnieje.

Krok 4

Oliwki kroimy w plasterki i dodajemy do sosu. Pałeczki z kurczaka podajemy z sosem i np. pieczonymi ziemniakami.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 filety z kurczaka

250 g bekonu w plastrach

250 g pieczarek

1 szklanka Śmietanki Łaciatej 12%

1 pęczek natki pietruszki

12 oliwek

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka czosnku granulowanego

3 łyżki oliwy