



Pałki z kurczaka owinięte boczkiem pieczone w winie

Autor: najlepszewkuchni.pl

To pomysł na ciepłą przekąskę, w sam raz do pieczonych ziemniaczków czy warzyw. Przekąska łatwa i dosyć szybka w przygotowaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C. Każde podudzie myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Zdejmujemy skórę. Robimy po dwa nacięcia w mięsie. Prószyjemy solą i pieprzem. Następnie smarujemy odrobiną musztardy.

Krok 2

Każde podudzie owijamy plastrem boczku. Układamy je w naczyniu żaroodpornym. Skrapiamy oliwą i wlewamy wino.

Krok 3

Wstawiamy do piekarnika na około 50-60 minut. W czasie pieczenia co jakiś czas zaglądamy, możemy przewracać podudzia oraz polewać sosem. Podajemy udekorowane rozmarynem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 8 podudzi z kurczaka
- 8 plastrów boczku wędzonego
- 8 łyżeczek musztardy dijon
- ¼ łyżeczki soli lub do smaku
- ½ łyżeczki pieprzu lub do smaku
- 1 szklanka białego wina wytrawnego
- 2 łyżki oliwy
- rozmaryn do dekoracji (opcjonalnie)