



Состав:

6 куриных грудок

12 полосок варено-копченого бекона* длиной 15-18 см (примерно 400 г)

соль

черный молотый перец

Рецепт куриных грудок в беконе:

Куриные грудки промыть и обсушить, посолить и добавить черный молотый перец по вкусу.

Каждую грудку завернуть в две полоски бекона, чтобы концы бекона выходили с тыльной стороны, и обжарить на сковороде в течение 4 минут с каждой стороны. При необходимости готовку продолжить еще на 3-5 минут, накрыв сковородку крышкой.

Приятного аппетита!

* Вместо бекона можно использовать варено-копченую грудинку.

И бекон, и грудинку желательно брать в виде готовой нарезки, так полоски будут одинаковой толщины, а приготовленное блюдо будет выглядеть более аккуратным.