

## Kurczak owijany boczkiem, duszony w warzywach



**ŁUCJA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	4 szt.
<b>śliwki suszone</b>	16 szt.
<b>boczek wędzony</b>	16 plastrów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na 4 porcje:

4 pojedyncze piersi kurczaka

16 suszonych śliwek

ok. 300 g wędzonego, nieparzonego boczku pokrojonego w bardzo cienkie plastry

2 małe cukinie

czerwona papryka

150 ml śmietanki 30 %

ok. 700 g ziemniaków

sól, czosnek granulowany, papryka słodka, tymianek suszony, rozmaryn, pieprz

oliwa

pęczek natki pietruszki

Ziemniaki obrać, umyć. Każdego ziemniaka kłaść na łyżce i gęsto ponacinać. Naczynie żaroodporne lekko posmarować oliwą, ułożyć w nim nacięte ziemniaki, obsypać rozmarynem, solą i szczyptą czosnku. Skropić oliwą i piec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni, 30-40 minut - do miękkości.

Cukinię i paprykę pokroić w słupki.

Piersi kurczaka ponacinać tworząc kieszeń. W każdą kieszeń wsypać szczyptę czosnku i włożyć po 4 śliwki. Filety obsypać z obu stron odrobiną soli i pieprzu, tymiankiem i papryką. Każdą z piersi owinąć ściśle 4 plastrami boczku. Obsmażyć z obu stron na rozgrzanej oliwie. Dodać cukinię i paprykę, zalać śmietaną, przykryć i dusić ok. 15 minut. Pod sam koniec duszenia dodać posiekaną natkę pietruszki. Oprószyć solą

Podawać z upieczonymi ziemniakami.

Smacznego :)

