

CHRUPIĄCE ZAWIJASY Z KURCZAKIEM

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 29 stycznia 2007 22:08 -

dla 4 osób

1 mały bakłażan, 5 dużych łyżek oleju słonecznikowego, sól i świeżo zmielony czarny pieprz, 4 małe obrane ze skóry filety kurczaka,

12 świeżych liści bazylii, 8 plasterków bekonu, 1 mała drobno pokrojona cebula, 1 rozgnieciony ząbek czosnku, 1 czerwona i 1 zielona papryka oczyszczone i pokrojone w kostkę, 1 pokrojona w kostkę cykorii, 2 duże łyżki przecieru pomidorowego

Pokroić bakłażana na długie plasterki. Posolić i zostawić na durszlaku na 30 minut. Umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie usmażyć plastry bakłażana na oleju, żeby były miękkie i brązowe. Osączyć na papierowym ręczniku. Posolić kurczaka, przykryć liśćmi bazylii, owinać w plasterki bakłażana i bekonu, popieprzyć. Rozgrzać 1 łyżkę oleju w garnku i obsmażyć zawijanki z każdej strony, aż się zrobią chrupiące. Zmniejszyć ogień, przykryć garnek przykrywką i gotować jeszcze przez 15 minut. Rozgrzać na patelni pozostały olej i podsmażyć w nim cebulę, czosnek, paprykę i cukinię, żeby były miękkie. Posolić, dodać przecier pomidorowy i gotować jeszcze przez dwie minuty. Podawać kurczaka na gotowanych warzywach.

[AgataW.](#)