



Блюдо называется "Хворост" не потому, что мясо хрустит как хворост, а потому что делается по принципу печенья "Хворост" - куриное филе с беконом прорезается насквозь и закручивается, как в вышеупомянутом печенье. Благодаря бекону куриное филе получается более сочным, с легким копченым вкусом.

### **Ингредиенты:**

- куриное филе - 600 г
- бекон тонкий типа "прошутто" - 160 г (можно другой, тонко нарезанный)
- сметана или сливки - 3 ст.л.
- коньяк - 50 г или сухое вино - 1/3 ст.
- соль, перец - по вкусу

### **Приготовление:**

Куриное филе нарезать на тонкие небольшие кусочки длиной около 15 см, посолить и поперчить по вкусу, при желании немного отбить.



Сверху филе разместить такого же размера кусочек бекона.



Сделать сквозь оба слоя вдоль небольшой разрез около 2-3 см в длину.



Один конец куриного филе вместе с беконом продеть в прорезь, вывернув его на другую сторону.



Получившийся "хворост" обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета со всех сторон.



Добавить вино или коньяк,



а через 1-2 минуты - сливки или сметану.



Убавить огонь и тушить, накрыв крышкой, до готовности и небольшого загустения соуса. Такое мясо можно подавать с любым гарниром.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}