

18 Αυγούστου 2020

Κοτομπέικον γεμιστό με τυρί κρέμα και πιπεριά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



ΥΛΙΚΑ

- 4 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου
- 90 γρ. τυρί κρέμα
- 2 πράσινες πιπεριές κομμένες σε κυβάκια
- 8 φέτες μπέικον κομμένες στη μέση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Πλένουμε τα στήθη κοτόπουλου και τα στεγνώνουμε. Τα κόβουμε σε 16 ίσες λωρίδες.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς C. Στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί.

Αλείφουμε κάθε λωρίδα κοτόπουλου με το τυρί κρέμα και προσθέτουμε λίγα κομμάτια πιπεριάς. Τυλίγουμε σε ρολά. Τυλίγουμε κάθε ρολό με ένα κομμάτι μπέικον. Κλείνουμε το κάθε ρολό με μια οδοντογλυφίδα.

Τοποθετούμε τα ρολά στο ταψί και ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 20-30 λεπτά μέχρι να ψηθεί το κοτόπουλο και να γίνει τραγανό το μπέικον.

Πηγή: cookbox.com.cy