

## Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο με πατάτες

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



### Συστατικά

Για το κοτόπουλο

2 κοτόπουλα ολόκληρα χωρίς τα μπούτια

200 γρ. τυρί κρέμα

10 λιαστές ντομάτες

1 πράσινη πιπεριά

5 κ.σ. θυμάρι

αλάτι

πιπέρι

4 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τις πατάτες

1,5 κιλό πατάτες baby, βρασμένες

1 κ.σ. μουστάρδα

1 κ.σ. μέλι

1 κ.σ. θυμάρι

1 κ.σ. δεντρολίβανο

1 σκ. σκόρδο

50 γρ. νερό

χυμό και ξύσμα από 1 λεμόνι  
2 κ.σ. ελαιόλαδο  
αλάτι  
πιπέρι

## **Μέθοδος Εκτέλεσης**

### **Για τη γέμιση**

Σε ένα μπολ βάζουμε το τυρί κρέμα, τις λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες, την πιπεριά ψιλοκομμένη, 1 κ.σ. θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Μεταφέρουμε σε ένα κορνέ και αφήνουμε στην άκρη.

### **Για τα κοτόπουλα**

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190ο C στον αέρα.

Κόβουμε τα στήθη στη μέση και αφαιρούμε το κεντρικό κόκκαλο.

Αφαιρούμε τις φτερούγες και κρατάμε το κόκκαλό τους για να μείνει η πέτσα στο στήθος και να μην φύγει την ώρα του μαγειρέματος.

Τρυπάμε με ένα μαχαίρι το κάθε φιλέτο, κατά μήκος, ώστε να κάνουμε μία εσοχή για να μπει η γέμιση. Δεν πρέπει να τρυπήσουμε και από τις δύο πλευρές τα φιλέτα.

Παίρνουμε το κορνέ με τη γέμιση και βάζουμε μέσα στις εσοχές των φιλέτων.

Βάζουμε στα φιλέτα 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, 4 κ.σ. θυμάρι και απλώνουμε με τα χέρια μας ώστε να καλύψουμε όλη την επιφάνειά τους. Αφήνουμε στην άκρη.

### **Για τις πατάτες**

Βάζουμε σε ένα μπολ τη μουστάρδα, το μέλι, το θυμάρι ψιλοκομμένο, το δεντρολίβανο ψιλοκομμένο, το σκόρδο ψιλοκομμένο, το νερό, το ξύσμα και τον χυμό από το λεμόνι, το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.

Προσθέτουμε τις πατάτες και ανακατεύουμε με τη μαρινάδα.

Βάζουμε τις πατάτες και τα κοτόπουλα σε ένα στρογγυλό ταψί και ψήνουμε για 60 λεπτά.

Αφαιρούμε και σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)