

5 Οκτωβρίου 2019

Μini σουβλάκια κοτομπέικον για μικρούς και μεγάλους

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





Υλικά Συνταγής

2 φιλέτα στήθος κοτόπουλου

10 φέτες μπέικον

12 δαμάσκηνα

250 γρ. τυρί κρέμα

2 χρωματιστές πιπεριές

ξύλα για σουβλάκια

1 στραγγιστο γιαούρτι

μαγιονέζα

μουστάρδα

2 καρότα

1 αγγούρι

λίγη κέτσαπ

πίτες

σαλάτα

Εκτέλεση

Μπορούμε να ετοιμάσουμε τα σουβλάκια κοτομπέικον, με τους παρακάτω τρόπους.

1ος τρόπος

Κόβουμε το κοτόπουλο σε μικρά κομμάτια. Σε μπολ βάζουμε 1 κουταλιά μαγιονέζα,

1 κουταλιά γιαούρτι και 1 κουταλιά μουστάρδα. Αλατοπιπερώνουμε κι ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα κομμάτια κοτόπουλο και ανακατεύουμε.

Τα μαρινάρουμε σκεπασμένα για 2-3 ώρες. Κόβουμε τις φέτες μπέικον στη μέση .Τυλίγουμε με μπέικον κομμάτια κοτόπουλο και δαμάσκηνα. Τα περνάμε εναλλάξ σε ξύλα για σουβλάκι.

2ος τρόπος

Αλείφουμε το κοτόπουλο με λίγο τυρί κρέμα και λίγο γιαούρτι και αλατοπιπερώνουμε . Το τυλίγουμε με μπέικον και το περνάμε σε ξύλο για σουβλάκι εναλλάξ με χρωματιστές πιπεριές.

Τα βάζουμε σε σχάρα την οποία τοποθετούμε μέσα σε ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 15', τα γυρίζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 5'-10' να ροδίσουν.

Ετοιμάζουμε μπολάκια με διαφορετικές σάλτσες για το σερβίρισμα, καθώς και πράσινη σαλάτα και ψημένες πίτες.

Για τη σάλτσα με λαχανικά

Τρίβουμε το αγγούρι και το στύβουμε να φύγουν τα υγρά του. Το βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε καρότο τριμμένο, αλάτι, γιαούρτι, λίγο ελαιόλαδο, λίγες σταγόνες ξίδι και 1 κουταλιά μαγιονέζα. Ανακατεύουμε και παγώνουμε.

Για τη σάλτσα με μαγιονέζα και γιαούρτι

Σε μπολ βάζουμε λίγο γιαούρτι, λίγη μαγιονέζα, λίγη μουστάρδα και λίγα ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά. Στύβουμε χυμό λεμονιού ανακατεύουμε και παγώνουμε.

Πηγή: argiro.gr