



przepisy.pl

# Kurczak leżący na Boczku

 45 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- filet kurczaka - 1 sztuka
- boczek surowy - 6 plastrów
- olej (do smażenia) - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- sól i pieprz do smaku - 1 sztuka
- sałata lodowa - 1 sztuka
- majonez - 1 sztuka
- jogurt naturalny (mały) - 1 sztuka
- pomidor duży - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Filet umyć i osuszyć. Mięso pokroić w plastry (ok 1cm). Doprawić solą i pieprzem do smaku. Obrany czosnek rozgnieść i posmarować nim fileta. Pokrojone plastry owinąć Boczkiem i smażyć do zarumienienia na rozgrzanym oleju, na średnim ogniu. Mięso przewracając co kilka minut.
2. Sałatę lodową poszatkować i dokładnie opłukać pod bieżącą zimną wodą. Osuszyć i wrzucić do miski. Pomidora również umyć pod zimną bieżącą wodą, pokroić w drobną kostkę i dodać do sałaty. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
3. Filety zdjąć z patelni i osuszyć z oleju - układając na ręczniku jednorazowym.
4. Sos do sałaty : W wysokim naczyniu wymieszaj 3 łyżki stołowe majonezu i 1 łyżkę stołową jogurtu naturalnego, do sosu dodaj 1 bardzo drobno posiekany ząbek czosnku .

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)