



reteta-video.ro

Piept de pui invelit in bacon si umplut cu branza feta

Creemos si moale in interior, dar crocant in exterior, **pieptul de pui invelit in bacon si [umplut cu branza feta](#)** este reteta perfecta pentru o cina usoara sau pentru un pranz copios.

INGREDIENTE

PIEPT DE PUI IN BACON SI UMPLUT CU BRANZA FETA

6 jumatați de piept de pui, fara piele si fara os, bine spalate si sterse
12 felii de bacon taiate foarte subtire
150 gr. de branza feta taiata in 6 bucati
3 rosii spalate si taiate in rondele subtiri
30 ml de ulei de masline
2 fire de rozmarin proaspat spalate
4 catei de usturoi curatati si spalati
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE

PIEPT DE PUI IN BACON SI UMPLUT CU BRANZA FETA

PASUL 1

Curatam frunzele de pe firele de rozmarin.

PASUL 2

Tocam marunt usturoiul.

PASUL 3

Cu un cutit ascutit facem cate o incizie lunga de 5 cm si adanca de 2 cm in fiecare bucata de piept de pui. Scobim cu varful cutitului de jur imprejurul inciziei facute, astfel incat sa obtinem un buzunar.

PASUL 4

Umplem fiecare buzunar facut cu o bucata de branza feta.

PASUL 5

Invelim fiecare bucata de piept de pui umpluta cu cate doua felii de bacon.

PASUL 6

Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 7

Incalzim cuptorul in pregatim aragazul.

PASUL 8

Pregatim o tigaie in care punem 3 linguri de ulei si lasam sa se incalzeasca.

PASUL 9

Punem bucatile de piept de pui invelit in bacon in tigaie si le prajim cate 2 minute pe fiecare parte.

PASUL 10

Pregatim un vas termorezistent.

PASUL 11

Asezam in vasul pentru cuptor pieptul de pui scos din tigaie.

PASUL 12

Punem deasupra frunzele de rozmarin, usturoiul tocat si rondelele de rosie. Turnam deasupra o lingura de ulei de masline.

PASUL 13

Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 30 de minute.

PASUL 14

Scoatem vasul din cuptor cand baconul este auriu si crocant.

PASUL 15

Servim cald, cu salata verde sau cu rucola.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Piept de Pui Invelit in Bacon si Umplut cu Branza Feta.**

POFTA BUNA!