**Курица в беконе**

Куриные бедра, ножки, крылышки, печень – зашел в магазин по дороге домой и купил пару порций на ужин. Легко, просто, быстро. Традиционно, приелось? Попробуйте освоить для себя новый рецепт – **курица в беконе**! Кроме того, что времени на приготовление уйдет лишь на несколько минут больше – ровно столько вам понадобится, чтобы нарезать бекон и обмотать куриные ножки или бедрышки, у вас получится удивительно ароматный, сочный, с нежнейшим вкусом ужин. Копченый бекон добавляет куриному мясу пикантности и мягкости, прекрасно подчеркивает ее вкус, а сам, зажариваясь, хрустит ароматной румяной корочкой. И, кстати, **курица в беконе** – прекрасная закуска к пиву, поверьте, мужчины оценят ваши кулинарные способности, курочка разлетится в мгновение ока!

**Куриные ножки в беконе**

Для того чтобы приготовить **куриные голени в беконе**, вам потребуется самый минимальный набор продуктов – сами голени, бекон и специи. Видите, как просто! Собственно, этим рецептом вы можете воспользоваться, чтобы приготовить и **куриные бедра в беконе**.

*Ингредиенты:*

* куриные ножки – 12 шт.;
* бекон – 150 г;
* соль, перец – по вкусу.

*Приготовление*

Хорошо охлажденный бекон нарезаем на тоненькие полоски. Обязательно охладите его, чтобы вам было легче его нарезать. Куриные ножки тщательно моем, обсушиваем, натираем солью и перцем. Затем оборачиваем каждую ножку полоской бекона, закалываем зубочисткой края, выкладываем в форму для запекания и отправляем на 30-35 минут в разогретую до 200 градусов духовку.

Если вы хотите, чтобы мясо получилось более сочным, то можете приготовить **курицу с беконом и сыром**. Для этого аккуратно отделите кожу от мякоти, но не снимайте ее. Получившиеся «кармашки» наполните кусочками сыра, затем оборачивайте ленточками бекона и отправляйте в духовку. Сыр лучше брать твердый, но чудесно подойдет и козий. Можете к сыру добавить измельченную зелень. Возможно, блюдо получится не слишком диетическим, но надо же себя когда-то баловать!

**Куриная печень в беконе**

Некоторые не любят употреблять печенку в силу ее специфического запаха. Но, куриная печень – достаточно нежный продукт и запаха практически не имеет, а если предварительно ее замариновать в вине, то блюдо получится очень пикантным. К вину вы можете добавить тимьян или другие ароматные травы, печенка только выиграет от этого.

*Ингредиенты:*

* куриная печень – 300 г;
* бекон – 150 г;
* вино белое – 50 мл;
* соевый соус – по вкусу;
* сахар, специи – по вкусу;
* сливочное масло.

*Приготовление*

Хорошо промываем печенку, удаляем пленочку и маринуем в вине около получаса. На разогретой сковороде растапливаем масло, насыпаем сахар, добавляем соевый соус и обжариваем в этой смеси печенку по несколько минут с каждой стороны. Когда печень немного остынет, оборачиваем каждый кусочек ленточками бекона и нанизываем на шпажки, как шашлык. Каждую шпажку обжариваем с двух сторон в том же соусе на сковороде, до появления румяной корочки. Затем добавляем к ним вино, в котором мариновалась печенка и томим на небольшом огне, пока вино не выпарится. Курочку можно подавать на стол.

**Курица в беконе с соусом**

Попробуйте запечь курочку под соусом – нежнейшим сливочно-сырным, пикантным соевым или острым томатным. Это дело вашего вкуса и фантазии. В любом из выбранных вариантов, **курица**, **запеченная в** **беконе с соусом**, получится сочной и изумительно вкусной. Ножки или бедра куриные оборачиваете полосками бекона, выкладываете в форму для запекания и заливаете соусом. Через 30-35 минут блюдо будет готово. Подавать **курицу в беконе** можно как с любым гарниром, так и с овощами.