

Kurczak z boczkiem

Przepis na soczyste piersi z kurczaka owinięte w boczek i skąpane w dymnym sosie barbecue, a następnie pokryte roztopionym serem.

 Czas na High: 2H20 Min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Kurczak
- 750 g piersi z kurczaka 4 duże piersi z kurczaka
- 200 g wędzonego boczku
- 150 g dojrzałego sera cheddar
- 100 g sera mozzarella
- ¼ łyżki soli
- ¼ łyżeczki pieprzu czarnego
- 1 garść pietruszki
- Sos BBQ
- 400g passaty pomidorowej
- 4 łyżki cukru muscavado
- 3 łyżki syropu klonowego
- 3½ łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki papryki
- 2 łyżki czosnku granulowanego
- 1½ łyżeczki musztardy w proszku
- 1 łyżka płynnego dymu opcjonalnie
- ½ łyżeczki chili w proszku
- ¾ łyżki soli
- ¼ łyżeczki pieprzu czarnego
-



Wykonanie:

Dodaj wszystkie składniki sosu BBQ do wolnowaru i dobrze wymieszaj, aby się połączyły.

Doprawiamy piersi z kurczaka solą i pieprzem, owijamy każdą pierś w kawałek boczku i umieszczamy w wolnowarze w sosie. Jeśli używasz boczku który jest węższy, użyj dwóch plastrów na kawałek kurczaka, aby upewnić się, że kurczak jest dobrze owinięty.

Kurczaka obłożyć sosem BBQ, tak aby był lekko przykryty, a następnie gotować na HIGH przez 2 godziny.

Sprawdzić, czy kurczak jest ugotowany, a następnie posypać tartym serem, aby dobrze go przykryć.

Wziąć kilka czystych arkuszy ręcznika kuchennego lub czystą ściereczkę i umieścić ją na górze wolnowaru, pod pokrywą. Pozostawić na kolejne 20 minut na HIGH, a następnie sprawdzić, czy ser jest roztopiony.

Opcjonalnie zrumienić ser, przenosząc piersi z kurczaka do rozgrzanego piekarnika na 5- 10 minut, aż ser zbrązowieje i zacznie miejscami bulgotać.