

Κοτόπουλο σουβλάκι με μπέικον, λιαστές ντομάτες και κασέρι



Μια από τις αγαπημένες συνήθειες των Ελλήνων. Τα σουβλάκια. Αν θέλεις να φας σουβλάκι εύκολα και γρήγορα χωρίς να χρειαστεί να παραγγείλεις αλλά παράλληλα να χρησιμοποιήσεις και το κοτόπουλο που σου περίσσεψε από άλλη συνταγή σου έχω την λύση! Πάμε να δούμε τα υλικά!

Υλικά:

Για δύο σουβλάκια

10 κομματάκια κοτόπουλο

3 φέτες μπέικον

1 φέτα κασέρι κομμένη σε τετραγωνάκια

5 λιαστές ντομάτες



Εκτέλεση:

Κόβουμε τα κομμάτια του μπεικον περίπου όσο το κομμάτι του κοτόπουλου (το έχουμε και αυτό κομμένο σε κομμάτια). Βάζουμε το μπεικον για λίγο στο τηγάνι. Βάζουμε πάνω από κάθε κομμάτι μπεικον ένα κομμάτι κοτόπουλο. Αρχίζουμε να τσιμπάμε με τα σουβλάκια και εναλλάξ βάζουμε τυρί και λιαστή ντομάτα. Σερβίρουμε με φρέσκια σαλάτα και ίσως κάποια σως.

Καλή επιτυχία!



bletsas^{gr}
Ευτύχης Μηδέτσος

