

Μπούτι κοτόπουλου με Cheese & Bacon Melt & μαρινάτα Lemon Pepper

Υλικά

- 1kg μπούτι κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο
- 250g Cheese & Bacon Melt (Κωδ. 55508)
- 80g Μαρινάτα Lemon Pepper (Κωδ. 50627)
- 2–3 κλωνάρια φρέσκο δενδρολίβανο

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε τα μπούτια σε φιλέτο και τα ισιώνουμε ελαφρά.
2. Τοποθετούμε στο κέντρο περίπου 40g από την Cheese & Bacon Melt, αφού πρώτα την έχουμε κόψει σε μικρά κομμάτια.
3. Διπλώνουμε και σταθεροποιούμε με σπάγκο.
4. Αλείφουμε ομοιόμορφα με τη Μαρινάτα Lemon Pepper.
5. Προσθέτουμε προαιρετικά φρέσκο δενδρολίβανο για άρωμα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30-35 λεπτά, μέχρι να πάρει το κοτόπουλο χρυσοκίτρινο χρώμα.