

# Ficatei inveliti in bacon



Imi plac tare mult **ficat**ei de pui si ii incerc in diferite moduri, ori de cate ori am ocazia. Am mai facut pana acum ficat

ei inveliti in bacon, dar, nu stiu cum, nu am reusit sa ii imortalizez pentru voi ☐

Poate pentru ca sunt atat de gustosi!!!!!! :))

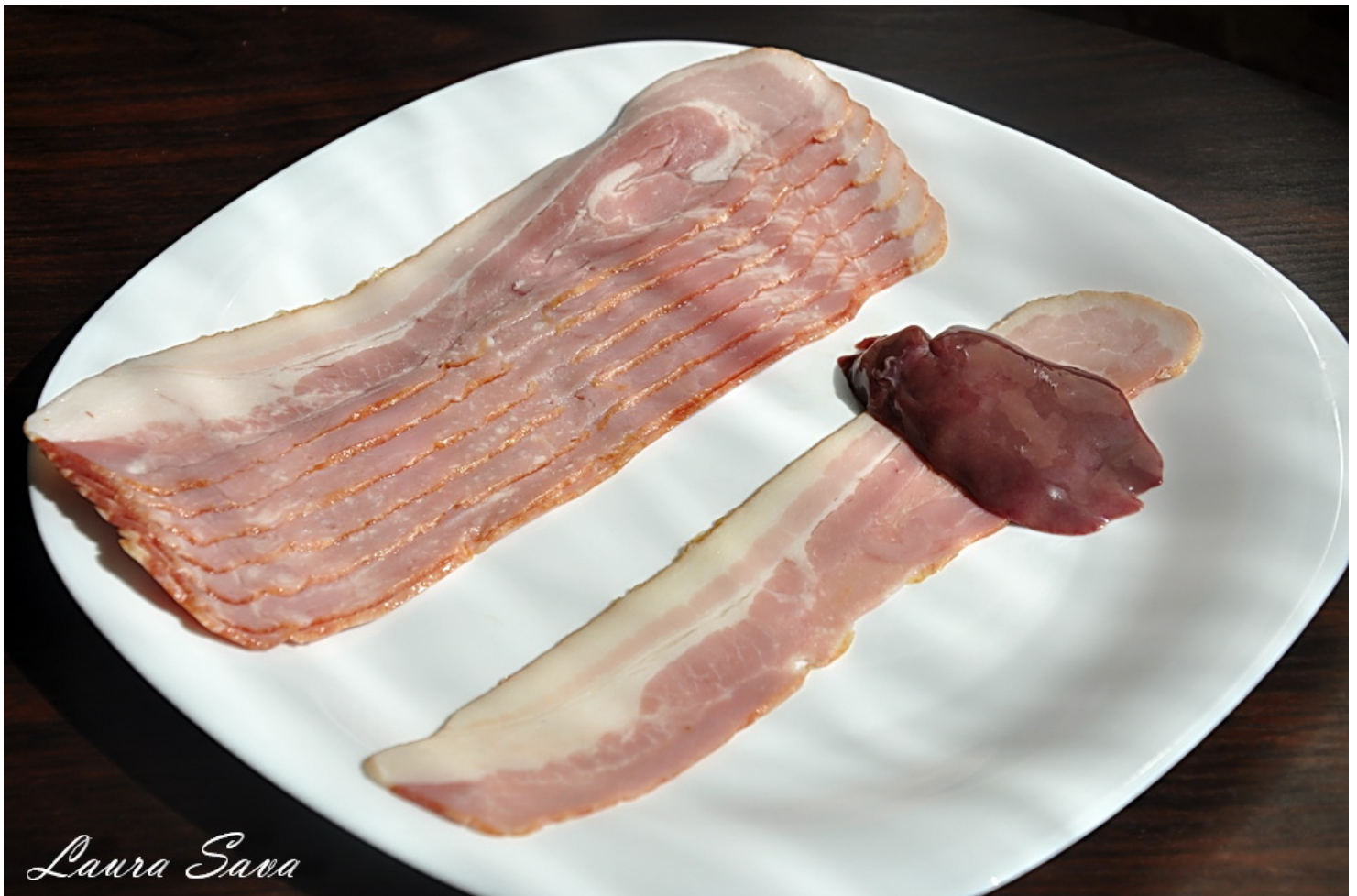
## Ingrediente:

- 300-320 g ficatei de pui
- 150 g bacon, felii
- 1 lingurita piper macinat
- 1 lingurita praf de usturoi (optional)
- ulei

## Mod de preparare:

Spalati si curatati de pielite ficateii; lasati-i la scurs intr-o strecuratoare.

Taiati-i apoi in jumatate si infasurati-i in cate o jumatate de bacon:







Prindeti cu scobitori, ca sa nu se desface, si presara cu piper (si praf de usturoi, daca aveti si va place ☺ ). Sare nu e nevoie sa adaugati, pentru ca e baconul sarat!







Ficateii se prajesc in transe (nu ii inghesuiti) in ulei, cat sa-i cuprinda bine, dar nu in ulei fierbinte!!!

Puneti „pachetelele” in uleiul rece, acoperiti cu un capac si lasati sa se prajeasca, cu capac (pentru ca sar si va puteti arde), la foc moderat spre mic, cca. 2-3 minute. Dati tigaia la o parte, lasati cateva secunde si de-abia dupa aceea luati capacul.

Intoarceti-i si lasati-i inca 2-3 minute la prajit. Tot cu capac, da! ☐

Sunt gata cand baconul este crocant si frumos colorat!!!







Sunt foarte gustosi calzi, dar si reci sunt tare buni:



...si apoi, pentru ca m-am gandit ca ma veti intreba si de varianta „la cuptor” □ ...am pus-o in practica...si va marturisesc ca e la fel de atractiva!!!

Mici precizari: la portia asta coapta, am lasat ficateii intregi. Si felia de bacon la fel.

I-am rulat si i-am pus asa cum erau intr-o tava de jena unsa cu ulei. N-a fost nevoie de scobitori!

Am taiat 3 catei de usturoi in bucatele si le-am imprastiat cat mai uniform deasupra ficatelor. I-am dat la cuptor (preincalzit, la 180 grade C, foc potrivit), pentru cca. 20 de minute.









Sper sa-i incercati si voi!!!