



## Sladko-pikantní kuřecí jednohubky ve slanině

### Ingredience:

500 g kuřecích prsou  
300 g Anglické slaniny Selection  
2 polévkové lžíce hnědého cukru  
1 čajová lžička mleté červené papriky (může být pikantní)  
pepř  
sůl  
olivový olej  
čerstvý rozmarýn

### Postup:

Kuřecí prsa očistíme a nakrájíme na menší kostičky. Ty pak v misce promícháme s trochou olivového oleje a větvičkami čerstvého rozmarýnu. Necháme odležet v lednici 2 hodiny. Pak kuřecí kousky zabalíme do slaniny tak, aby byla slaninka obtočená kolem kuřecího masa. Slanina by měla na mase držet, takže žádné párátko nejsou potřeba.

Zabalené kousky pak obalíme ve sladko-pikantní směsi, kterou připravíme smícháním hnědého cukru, mleté červené papriky, pepře a soli. Takto připravené jednohubky dáme na rozpálenou pánev s kapkou oleje a opékáme z každé strany pár minut. Můžeme podávat s čerstvou zeleninou nebo opečenými bramborami.

