

ΦΙΛΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ

Υλικά:

6 μέτρια χοντρά φιλέτα κοτόπουλου
6 μέτριες ντομάτες
3-4 φρέσκα κρεμμυδάκια
400 γρ. μανιταράκια
6 φέτες χαμ λεπτά κομμένα
6 φέτες τυρί τσέταρ
4 κουταλιές βούτυρο
2 σκελίδες σκόρδο
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Εκτέλεση:

Πλένετε τα μανιταράκια και τα κόβετε σε φέτες. Βάζετε 1 κουταλιά βούτυρο σ' ένα κατσαρολάκι και ρίχνετε το σκόρδο ψιλοκομμένο και τα μανιταράκια και τα σοτάρετε για 4-5 λεπτά μέχρι να μαρανθούν.

Ανοίγετε τα φιλέτα του κοτόπουλου κατά μήκος με κοφτερό μαχαιράκι και μοιράζετε μέσα το χαμ, το τυρί και τα μανιταράκι, αλατοπιπερώνετε και βάζετε και λίγη ρίγανη. Τα κλείνετε ή τα στερεώνετε με οδοντογλυφίδες.

Κόβετε 4 κομμάτια αλουμινόχαρτο και 4 κομμάτια αντικολλητικό λαδόχαρτο και βάζετε 3 φέτες ντομάτας και βάζετε πάνω τα γεμιστά φιλέτα. Ρίξτε λίγο βούτυρο και το κρεμμυδάκι το ψιλοκομμένο, αλατοπιπερώστε, λίγη ρίγανη και κλείνετε καλά και τα τοποθετείτε σε ταψί του φούρνου ο οποίος είναι προθερμασμένος στους 200°C. (αέρας)

Ψήνετε το κοτόπουλο για 1 ώρα και αφού είναι έτοιμα τα σερβίρετε μέσα στη λαδόκολλα αφού αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

Τα φιλέτα μπορείτε να τα σερβίρετε με πατάτες jacket και σαλάτα.

→ στη γιοτή ώρα το ανοίξουμε για να παρει χράμα.

Παρόμοια συνταγή μπορεί να γίνει με ψομάκια ή άλλο κρέας.