27 Σεπτεμβρίου 2014

Κοπανάκια με σφολιάτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

Κοπανάκια – 9 τεμ
Φύλλο σφολιάτας – 1 ρολό του εμπορίου
Νερό – για βράσιμο
Αλάτι-πιπέρι
Κρεμμύδι ξερό – 1 τεμ
Φύλλο δάφνης – 1
Μπέικον – 9 φέτες
Αυγό – 1 τον κρόκο για το άλειμμα
Σουσάμι ασπρόμαυρο – για πασπάλισμα
οδηγίες
Λαχταριστά μπουτάκια κοτόπουλου (κοπανάκια) κρυμμένα σε σφολιάτα…

Καψαλίζουμε τα κοπανάκια, τα πλένουμε καλά και τα βράζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό, αλάτι, πιπέρι, φύλλο δάφνης και κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν. Κόβουμε την σφολιάτα σε τετράγωνα κομμάτια και με τον πλάστη τα πατάμε να γίνουν πιο λεπτά. Τυλίγουμε κάθε κοπανάκι με μία φέτα μπέικον και κατόπιν τα θωρακίζουμε με ένα κομμάτι σφολιάτα (αφήνουμε εκτός σφολιάτας το κόκκαλο). Τα αλείφουμε με τον χτυπημένο και αραιωμένο με λίγο

λάδι κρόκο αυγού, τα πασπαλίζουμε με σουσάμι και τα τοποθετούμε σε ταψί που στρώσαμε λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς στον αέρα μέχρι να ροδίσουν. Τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο το κόκκαλο που αφήσαμε ακάλυπτο και τα σερβίρουμε ζεστά.

Πηγές: chefoulis.gr- clickatlife.gr