

Ψητό κοτόπουλο με αρωματικά και λεμόνι



Υλικά

2 μικρά κοτόπουλα (ολόκληρα)

100 γρ βούτυρο

2 κ. σ. μουστάρδα

2 λεμόνια

1 χούφτα φρέσκα αρωματικά ή 2 κ. σ. ξερά (θυμάρι, ρίγανη, δενδρολίβανο, δυόσμο)

6 φέτες μπέικον

1 κ. σ. χοντρό αλάτι

1 κ. σ. φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

2 σκελίδες σκόρδο τριμμένο

4 ξερά κρεμμύδια

1 φλιτζάνι λευκό κρασί

Εκτέλεση

Κόβουμε τα λεμόνια σε φέτες και ψιλοκόβουμε το μπέικον και τα φρέσκα

αρωματικά. Αφήνουμε το βούτυρο για λίγο έξω από το ψυγείο να μαλακώσει και το ανακατεύουμε με τη μουστάρδα, τα αρωματικά, το μπέικον, το χοντρό αλάτι και το πιπέρι.

Αλείφουμε τα κοτόπουλα με το μείγμα αυτό. Χαράζουμε τα στήθη τους και βάζουμε σε κάθε άνοιγμα από μία φέτα λεμόνι.

Κόβουμε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια, τα ανακατεύουμε με τις φέτες του λεμονιού που περισσεύουν και βάζουμε το μείγμα μέσα στη κοιλιά των κοτόπουλων.

Τα τοποθετούμε σε ένα βαθύ ταψί, ρίχνουμε το κρασί, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200C για 40 λεπτά.

Ξεσκεπάζουμε στη συνέχεια το ταψί και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν τα κοτόπουλα.

Πηγή: ikypros.com