

## **Citron/hvidløgskylling med bacon!**

Til 4 personer:

2 løg  
4 fed hvidløg  
2 dl. Rødvin  
4 ds hakkede tomater  
2 spsk paprika  
2 citroner  
2 tsk havsalt  
½ tsk peber  
4 kyllingefilletter  
8 skriver bacon  
olivenolie til marinade

Tomatsauce:

Hak løg og 2 fed hvidløg, og svits dem i bunden af en lille gryde. Tilsæt rødvin og lad det koge lidt. Kom hakkede tomater i gryden sammen med paprika og lad det koge i 10 min. Kan evt. blendes, men uanset hvad så skal det stå og simre i 20 min.

Fyld til kylling:

Lav en marinade af olienolie, 2 fed knust hvidløg, citronskal, salt og peber.

Kyllingen:

Flækkes på langs og fyld marinaden i. Rul bacon omkring kyllingen. Steges enten på pande eller sættes i ovnen i en lille halv time.

Server:

Med enten ris eller pasta til ;0)

Velbekomme!!!