Piletina Cordon Bleu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **150 g**šunke
- **150 g**sira
- so
- biber
- **malo**ulja za prženje
- **150 g**brašna
- **150 g**prezli
- **3**jajeta

Priprema

Pilece belo meso secemo na šnicle i istucemo cekicem za meso na debljinu 5 mm. Zacinimo sa solji i biberom. Filujemo ih sa šunkom i sirom.

Uvijemo u plasticnu foliju u obliku valjka i ostavimo u frižider da odstoji 20-tak minuta

Kada smo izvadili iz frižidera pricvrstimo meso cackalicama da se nebi odbojilo prilikom pecenja. Uvaljamo u brašno, jaja, prezlu, pa ponovo jaja i prezlu.

Pržite sa svake strane dok ne dobije zlatno braon boju. Potom ih stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni 20 minuta.

Secete na zeljenu debljinu i servirate

Savet

Uz ovo možete poslužiti tatar sos ili caciki sos Takoe možete poslužiti bilo koje bareno povre: grašak ili boraniju i peeni krompir ili ips. Prijatno!