

Pileci Cordon Bleu iz rerne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (oko 800g)**pilecih filea
- biber
- **3 kašice**suvog biljnog zacina
- **200 ml**vode
- **2 kašike**otopljenog putera
- **2 cen**abelog luka
- **100 g**šunke - praške, kuvane
- **100 g**nekog kackavalja
- trapista, gaude, seckan na listice
- **1 kašik**amaslinovog ulja

Za paniranje:

- **80 g**prezli
- **2 kašice**slatke aleve parike
- **2 kašice**parmezana

Priprema

Pileci file stavite jedan po jedan u kesu i istucite ih cekicem za meso u tanak odrezak. Meso pobiberite i pospite sa 1 kašicom suvog biljnog zacina.

U posudu stavite vodu, 2 kašice suvog zacina, otopljeni maslac, ispasirani beli luk i origano. Zagrejte do

vrenja i kuvajte nekoliko minuta.

Pripremite smesu za paniranje tako što cete pomešati prezlu, crvenu papriku i sir parmezan.

Na pileci file položite plošku šunke, preko nje plošku sira, presavijte u odrezak i ucvrstite cackalicama.

Pripremljeno meso umocite u tekucu smesu, a zatim u smesu za paniranje. Panirane odreske složite u tepsiju premazanu maslinovim uljem.

Preljite ostatkom tekuće smese i pecite u rerni zagrejanj na 200°C oko 45 minuta.

Savet

Zajedno s mesom možete peći i krompire. POSLUZITI TOPLO!