

Pile Cordon Bleu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Cordon Bleu:

- **3 velika komada** pilecih filea, zasečenih u sredini
- **6 reznjeva** nedimljene slanine, može i šunka
- **150 g** spanaca
- **6 tankih listova** kackavalja
- **1 šolja** prezli
- **1** jaje

Sos sa miroijom:

- **2 kašike** putera
- **2 kašike** brašna
- **200 ml** pavlake
- **1 kašika** suve miroije
- **po ukusu** i crni biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Na filet koji smo otvorili reamo: slaninu, spanac, sir i posolimo.

Provucemo kroz umuceno jaje, pa kroz prezle. Zatvorimo cackalicom.

Pržimo oko 10 minuta u dosta ulja, okrecuci ih, da se isprže sa svake strane. Kada je skoro gotovo, napravimo sos.

Istopimo puter pa sipamo brašno. Mešamo i posle 2 minuta uspemo pavlaku. Posolimo i kad se sos zgusne dodamo miriju.

Serviramo uz salatu i krompir.

Krompir koji sam ovde servirali, je tanko secen pa u vatrostalnoj ciniji narean i naliven bistrom supom. Poklopljen drugom posudom tako da je pritisnut dole. Fantastican ukus.

Savet

Mislim da je ovo bilo jedno od prvih mojih kreacija. I ostalo je vrlo omiljeno. Kao što se mnogi stari recepti ako su dovoljno ukusni kao ovaj održe. Ovaj malo odstupa, jer u bašti imam mnogo spanaa i pokušavam da ga stavim svuda gde je mogue.