

Punjeni pileci file sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **100 g** krem sira
- **100 g** feta sira
- **200 g** spanaca
- **200 g** dimljene slanine
- **3-4** cenabelog luka
- **4** pecene crvene paprike
- **4** ljute pecene papricice
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** kašika ulja
- **2** kašike brašna
- **150 ml** mleka
- **1/2 kg** crvenog krompira

Priprema

Pileci file podeliti na polovine. Obe polovine filea nožem istanjiti u tanke šnicle, izlupati tuckom. Na foliju poreati file (da bi se lakše uvio u rolat) posoliti, pobiberiti i ostaviti po strani.

Za sos: U tiganju zagrejati ulje, dodati brašno, promešati pa sipati solju mleka da se sve sjedini, svo vreme mešajući kašikom. Spanac sitno iseckati, malo ga posoliti i obariti ga.

Pripremljeni file premazati bešamel sosom, po sosu rasporediti obareni spanac, poreati preko spanaca šnite

dimljene slanine, po sredini poreati pomešan kreč sir sa fetom i izgnjecenim belim lukom. Pomocu folije file punjeni uviti u rolat, skloniti foliju.

Za to vreme dok se priprema file, očišćeni krompir iseci na tanke štapice, (kao pomfrit samo malo deblje) posoliti ga po ukusu. Zagrejati rernu na 220C staviti krompir u odgovarajućem plehu, prelići ga uljem i pokriti ga aluminijskom folijom. Staviti da se peče oko 15 minuta.

Punjene pileće file poreati preko nedopečenog krompira. Odozgo preko pilećeg filea poreati šnite slanine, zatim na kraju po vrhu poreati pečene paprike crvene i ljute papricice. (ako ne volite ljuto može i bez njih).

Peći u rerni na 200C oko 20 minuta. Služiti topao uz sezonsku salatu sa pečenim krompirom.

Savet

Punjeni pileći file je pikantno i ukusno jelo. Za as se spremi. Slaninica i paprika pustaju svoj sok i miris, i dok se peče file daju mu poseban ukus. Prijatno!