VISTAS "GORDON BLEU" NO HUGO





Ātrais pusdienu variants „GORDON BLEU" tradīcijās, tikai no vistas filejas un bez trīskārtīgā panējuma.

Jums būs nepieciešams: (2 porcijām)
2 vistas krūtiņas gabali (var izmantot arī cūkas fileju)
2 šķēles šķiņķa
2 siera šķēles (Eidam vai jebkurš, kas labi kūst)
Sāls, malti melnie pipari
Nedaudz miltu

Eļļa

Pieeja:
Vistas fileju iegrieziet pusē, bet ne līdz galam, lai izveidotos viens plakans gabals. Viegli izklapējiet ar gaļas āmuru. Bagātiniet ar sāli un pipariem. Pārklājiet šķiņķa un siera šķēli. Pārlokiet uz pusēm, pēc iespējas aizdarot sānus, lai siers neaizbēgtu pannā.
Sagatavoto fileju apviļājiet miltos, lēni un kārtīgi apcepiet.
GATAVS!!

Pasniedziet ar jebkurām piedevām, kas jums patīk. Es, šoreiz, tikai ar svaigiem dārzeņu salātiem.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo