

Šparoge u omotaču od piletine

<http://kruhai.blogspot.com/2014/03/sparoge-u-omotacu-od-piletine.html>

500g fileta pilećih prsa
250g šparoga
100g gorgonzole
maslinovo ulje
svježe drobljeni šareni papar
sol

Šparoge očistiti i kratko prokuhati u kipućoj vodi.

Filete pilećih prsa izrezati na tanke odreske i lagano potući batićem da budu što tanji. Posoliti ih.

Gorgonzolu izrezati na tanke listiće i poslagati po mesu. Na svaki tanki odrezak poslagati 3-4 šparoge te uviti mesom. Pričvrstiti čačalicom.

U tavici ugrijati malo maslinovog ulja te lagano popržiti odreske sa svih strana. Ako vam u okretanju smetaju čačalice, odrežite im vrhove škarama.

Na kraju još sve posuti svježe drobljenim šarenim paprom i poslužiti uz npr. rižu.

