



Продукти за 4 порции:

4 броя обезкостени и без кожа пилешки бутчета или филета
100 гр шунка - нарязана на тънки парчета
100 гр кашкавал - нарязан на тънки парчета
сол и черен пипер на вкус
клетки за зъби

За панировка:

2 белтъка
70 гр сухари
40 гр настърган Пармезан
3 с.л. царевично брашно
1/2 ч.л. смян черен пипер
1/2 ч.л. сол
зехтин

Начин на приготвяне:

В случай, че използвате пилешко филе, хубаво е да го изтъните, като го поставите между два слоя прозрачно фолио и леко го начукате с чукче.
Ако използвате месо от пилешки бутчета, това не е необходимо.
Посолете и подправете месото със сол и черен пипер на вкус.
Нарежете всяко парче шунка на две по дължина и ги поставете едно върху друго.
Нарежете кашкавалът на 8 малки правоъгълни парчета, сложете ги едно върху друго - като комин и ги поставете по средата на шунката.
Навийте шунката с кашкавала на руло и поставете в средата на парче месо.
С помощта на клетки за зъби защитете краищата на месото.
Разбийте белтъците със солта и изсипете в дълбока чиния.
Смесете сухите съставки за панировката в купа, смесете добре.
Потопете месото първо в белтъците, след това в сухите продукти.
Поставете в тава, застлана с хартия за печене и поръсена със зехтин.
Напръскайте с 1-2 с.л.зехтин месото.
Печете 30-40 минути в загрята до 180 градуса фурна.