

Kentaki derbi sendvič

Za 2 osobe

2 pileća filea
8 režnjeva slanine
4 parčeta tost hleba
2 jaja
 $\frac{1}{2}$ dl mleka
2 kašike ulja
1 paradajz
krompir za pomfrit

Marinada

1 kašika meda
2 kašike soja sosa
malo senfa

Preliv – bešamel sos

50 g margarina
2 kašike brašna
4 dl mleka
150 g polutvrđog sira
50 g parmezana
1 kašičica soli
 $\frac{1}{4}$ kašičice bibera

Način pripreme

1. Napraviti marinadu, pa sa njom premazati pileći file. Izrendati polutvrđi sir i parmezan.
2. Zagrejati rernu na 180 stepeni, pa u njoj peći piletinu, okretati je i premazivati marinadom. U istoj posudi ispeći režnjeve slanine dok ne budu hrskavi.
3. Od tosta i jaja napraviti prženice. One su osnova ovog sendviča.
4. Bešamel: u manjoj šerpi na umerenoj vatri rastopiti margarin i uz lagano mešanje dodati brašno, a zatim i mleko. Začiniti. Mešati dok ne prokuva, pa dodati rendani sir. Kada se sir istopi skloniti sa vatre.
5. Formirati sendvič: na prženice poređati na trake isečenei komade piletine, preliti se bešamel sosom, poređati paradajz sečen na kolutove i pečenu slaninu.
6. Napraviti pomfrit, po želji, služiti uz sendvič.