

## ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΤΥΛΙΚΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΑ

1 Κιλό φιλετάκι χοιρινό (ψαράκι)  
½ κιλό μοσχαρίσιο ή χοιρινό κιμά  
6-7 φέτες μπέικο  
1 κρεμμύδι  
1 καρότο  
1 κλωναράκι σέλινο ή μαϊντανό  
λίγο ξύσμα λεμονιού, αλάτι, πιπέρι, θυμάρι  
½ ποτήρι φρυγανιά, 2 κουταλιές αλεύρι  
1 αυγό  
1 ½ ποτήρι νερό ή ζωμό  
3 κουτ. Βούτυρο, λάδι για τηγάνισμα  
1 μικρή κρέμα γάλακτος  
λίγο μαϊντανό για γαρνιτούρα

Χτυπούμε τα φιλετάκια να λεπτύνουν και αλατοπιπερώνουμε. Βάζουμε στο μπλέντερ και αλέθουμε τον κιμά, το μπέικον, το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλινο όλα μαζί και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το λεμόνι, τα μπαχαρικά και τη φρυγανιά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το αυγό και ξαναανακατεύουμε. Με το μείγμα αυτό βάζουμε πάνω στα φιλετάκια λεπτό στρώμα και τυλίγουμε σε ρολό και στερεώνουμε με οδοντογλυφίδες.

Σε ένα τηγάκι ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε τα φιλετάκια από όλες τις πλευρές. Στη συνέχεια τα τοποθετούμε σε πυρέξ.

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε 2 κουταλιές βούτυρο και 2 κουταλιές αλεύρι, ανακατεύουμε για λίγο και προσθέτουμε το ζωμό ή νερό και την κρέμα γάλακτος. Σιγοβράζουμε για λίγο και περιχύνουμε με αυτό το μείγμα τα φιλετάκια.

Ψήνετε τα φιλετάκια στους 180-200 βαθμούς για 1 ώρα και τα βγάξετε σε πιατέλα σερβιρίσματος και τα περιχύνετε με την σάλτσα τους και τα γαρνίρετε με μαϊντανό.