
Cordon bleu z tostów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2324 razy.

Składniki na 4 porcje:

8 kromek pieczywa tostowego,

4 plastry sera żółtego (np. gouda),

2 plastry gotowanej szynki (po 5 dag)

1 główka sałaty,

4 pomidory,

2 szklanki mleka,

150 ml oleju,

2 jajka,

po 1 pęczku szczypiorku i natki pietruszki,

3 łyżki octu winnego,

cukier, sól, pieprz, tarta gałka muskatołowa.

Rozbełtać jajka z mlekiem, doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Przekroić na pół plastry szynki. Obłożyć 4 tosty szynką i serem w taki sposób, by nie wystawały poza chleb. Przykryć od góry pozostałymi tostami. Namoczyć tosty z obu stron w mleku (kromki powinny dobrze nasiąknąć). Docisnąć brzegi tostów. Rozgrzać na patelni 100 ml oleju, tłuszcz musi być bardzo gorący. Smażyć tosty na małym ogniu, po 4 minuty z każdej strony. Odstawić w ciepłe miejsce. Oczyszczyć i umyć sałatę. Porwać liście na niezbyt duże kawałki. Umyć pomidory, usunąć z nich szypułki. Pokroić pomidory na kostki. Umyć szczypiorek i natkę pietruszki, osuszyć. Część odłożyć do dekoracji, resztę posiekać. Sos winegret: zmieszać ocet winny z resztą oleju. Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz odrobiną cukru. Wymieszać sałatę z pomidorami. Wyłożyć na 4 talerze, polać sosem winegret. Na sałatce ułożyć tosty, posypać posiekaną natką i szczypiorkiem.