
Cordon bleu z kurczaka

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5007 razy.

(w oryginalnym przepisie robi się je z cielęciny, ale z piersi kurczaka są równie dobre. Z jeden piersi wychodzą dwa Cordon Blue

Pierś kurczęcą pozbawiamy kości strzałkowej i dzielimy na dwie części. każdą część tłuczemy tłuczkiem (najlepiej ją wsadzić do woreczka foliowego. Mięso nie będzie przywierać do młotka) na dwa dość duże kotlety. Następnie na każdy kładziemy plaster szynki i żółtego sera i zwijamy w rulonik sklejjając brzeg odrobiną białka. Rulony panierujemy kolejno w mące z przyprawami (vegata, czosnek suszony, papryka ostra i łagodna, cząber), rozkłóconym jajku (ja dodaję jeszcze do jajka kilka kropek sosu Wocester) wreszcie w bułce tartej. Tak przygotowane smażymy na jasno złoty kolor. Podajemy z ziemniakami lub frytkami oraz zielony groszkiem z sosem polski (czyli bułka tarata zrumieniona na maśle)

smacznego

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>

kotletem po przygotowaniu obtłuc brzegi zeby sie nie rozchodziły nast wlozyc na 10 minut do zamrazarki w folii przezroczystej po podsmazaniu wlozyc do nagrzanego piekarnika na 10-15 minut :)

Nadesłał(a):Kivan <Radek57@interia.pl> 2006-04-05 11:04:57