
Cordon bleu z kurczaka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4937 razy.

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

Piers 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 sklejując 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 żeby się nie rozchodziły nast włożyć na 10 minut do zamrażarki w folii przezroczystej po podsmażeniu włożyć do nagrzanego piekarnika na 10-15 minut :)

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