Cordon bleu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2961 razy.

4 grube sznycle cielęce,

4 małe plasterki szynki lub kiełbasy,

4 takie same plasterki sera żółtego,

sól, pieprz,

1 jajko,

tarta bułka,

4 małe kawałki masła,

zielenina

Każdy sznycel naciąć tak, aby powstała kieszeń, dodać sól i pieprz wewnątrz i na zewnątrz. W nacięcia włożyć po plasterku szynki, sera, spiąć cienkim patyczkiem, obtoczyć w jajku i tartej bułce, smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu po 5 min z każdej strony. Następnie włożyć do rondla, podłożyć pod rondel siatkę ochronna, na każdym sznyclu położyć kawałeczek masła i utrzymywać jeszcze pod przykryciem przez 10 min na niewielkim ogniu. Przed podaniem wyjąć patyczki, posypać suto zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>