
Cordon bleu z brokułami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2623 razy.

Czesc!!!

W lipcowym numerze "Sol i pieprz" znalazlem fajny przepis.

Oto on:

Skladniki na 4 porcje:

4 kotlety cielece (po ok. 200g i grubosci ok. 2cm),

4 plastry ementalera,

4 plastry gotowanej szynki,

sol, pieprz,

2 jaja,

2 lyzki maki,

4 lyzki bulki tartej,

2 lyzki oleju,

2 lyzki masla,

500g brokulow,

rzezucha do przybrania

1. Kotlety umyc i dokladnie osuszyc. Nastepnie za pomoca ostrego noza kazdy kotlet naciac tak, aby powstala kieszonka.
2. Do kazdego kotleta wlozyc po 1 plasterze sera i szynki, kieszonki spiac wykalaczkami.
3. Kotlety natrzec sola i pieprzem. Jaja rozklucic. Mieso obtoczyc w mace, nastepnie zanurzyc w jajach i obtoczyc w bulce tartej. Panierke docisnac.
4. Olej i maslo rozgrzac na duzej patelni. Na tluszczu smazyc kotlety na zlolistobrazowo, po 7 minut z kazdej strony.
5. Brokuly oczyszcic, oplukac, podzielic na rozyczki, nastepnie blanszowac ok. 5 minut w osolonej wodzie, osaczyc.

Cordon bleu podawac z brokulami, kazda porcje przybrac rzezucha.

SMACZNEGO!!!

From: Tomasz.Pogoda@unilever.com (Tomasz Pogoda)