

Cordon bleu



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22165**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- filety z kurczaka lub duże sznycle cielęce, 4
- szynka gotowana, 4 plastry
- Ser Ementaler, 4 plastry
- jajko
- mleko
- mąka, 3 łyżki
- Bułka tarta, 4 łyżki
- olej do smażenia
- frytki mrożone, 60 dag
- sól, pieprz, pieprz
- cząstki cytryny
- główka sałaty
- cebula, 1/2
- śmietana, 1/2 szklanki
- ocet winny, łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Sznycle cielęce oczyść z błon, opłucz. Włóż do miseczki, zalej mlekiem, wstaw do lodówki i mocz około 30 minut. Wymoczone mięso wyjmij, osusz i bardzo cienko rozbij (plastry mięsa warto włożyć między dwa kawałki folii spożywczej i w niej rozbijać - dzięki temu zabiegowi mięso nie będzie przysysało sokiem po całej kuchni).
- 2 Na blasze gorącego piekarnika (220°C) równomiernie rozsyp frytki i piecz na złoto według przepisu podanego na opakowaniu. Opłucz sałatę, osusz, listki porwij na małe kawałki. Śmietanę utrzyj z octem, solą i pieprzem oraz cukrem do smaku. Obierz, posiekaj cebulę. Sałatę wymieszaj z cebulą i sosem śmietanowym.
- 3 plastry szynki pokrój na połówki i przytnij na kwadraciki. Na sznyciach ułóż po 1 przygotowanym plasterku szynki tak, aby połowa sznycła pozostała wolna. Przykryj tak samo przyciętym kawałkiem sera, a ten kolejnym plasterkiem szynki. Sznycel złóż na pół. Jajko wbij do głębokiego talerza, roztrzep widelcem z odrobiną soli.
- 4 Przygotowane sznycle najpierw panieruj w mące, następnie zanurzaj w roztrzepanym jajku, a na koniec obtaczaj w bułce tartej. Na dużej patelni rozgrzej olej (możesz dodać łyżeczkę masła - będzie smaczniej). Na nim smaż sznycle na średnim ogniu z obu stron na złoty kolor. Sznycle podawaj z frytkami i sałatą. Udekoruj cytryną. i ziołami.

Twoje notatki do przepisu: