

Przysmak a la cordon bleu

Autor: **Pina86**Przepisów: **30** Ocena: **48**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kotlety schabowe, 4
- Natka pietruszki, 1
- plasterki sera żółtego, 4
- łyżka musztardy
- ząbki czosnku, 4
- jajka, 2
- mleko, 150 ml
- łyżek maki, 7
- sol ,pieprz
- oregano,oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Schab rozbić na plastry grubości ok. 0,5 cm. posolic, popieprzyć. Każdy plaster posmarować z jednej strony musztardą i ułożyć na jego połowie pokrojony w plasterki ząbek czosnku, plaster sera, natkę pietruszki. Przykryć drugą połową i tłuczkiem delikatnie rozbić brzegi. Włożyć na woreczku foliowym do zamrażarki na ok 15 min. Ciasto: mąka, mleko, jajka wymieszać tak, by ciasto było dość gęste - bardziej niż na naleśniki. Kotlety obtoczyć w cieście i smażyć na oliwie na złoty kolor. Następnie sciągnąć z patelni, zawinąć w folię aluminiową i włożyć do nagrzanego piekarnika na ok. 10 min. Po wyjściu położyć na kotlety odrobinę masła i posypać oregano.

Twoje notatki do przepisu: