

Cordon Bleu z kurczaka



Filet z kurczaka nadziewany żółtym serem i szynką, w złocistej, chrupiącej panierce, do tego zielona sałata - po prostu palce lizać! Jedno z moich ulubionych dań obiadowych na niedzielę wielkanocną :)

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- 4 plastry żółtego sera (u nas była to gouda)
- 4 plastry chudej szynki (może być konserwowa)
- sól
- czarny mielony pieprz
- papryka w proszku
- czosnek granulowany
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 szklanka bułki tartej
- 1 jajko
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy i osuszamy. Przekrajamy w poprzek tak, by wyszły nam cztery kotlety. Rozbijamy na cienkie plastry, solimy, posypujemy pieprzem, czosnkiem i papryką. Na każdym

kładziemy plaster żółtego sera i szynkę. Kotlety składamy na pół i odstawiamy do lodówki na minimum godzinę (moje stało przez noc).

2. Na patelni teflonowej rozgrzewamy olej. Kotlety panierujemy delikatnie w mące, następnie w roztrzepanym jajku i na koniec w tartej bułce. Kładziemy na olej i smażymy na małym ogniu na złoto z obu stron. Podajemy gorące.

3. Jako dodatek do tego dania miałam chrupiącą sałatę lodową z chudym jogurtem naturalnym - mogę polecić :)