

KOTLETY SZWAJCARSKIE-CORDON BLEU-ZE SCHABU



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	600 gram
szynka wędzona	100 gram
jajko	2 szt
mąka pszenna	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
masło klarowane	4 łyżki
sól	do smaku
ser gouda	100 gram
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oczyszczony i umyty schab pokroić na cztery plastry równej grubości. Plastry schabu ułożyć na folii spożywczej, przykryć drugim kawałkiem folii i dokładnie rozbić tłuczkiem do mięsa.
- KROK 2 Rozbite plastry schabu doprawić świeżo mielonym pieprzem i solą do smaku. Na każdym kawałku schabu ułożyć plaster sera żółtego na nim plaster szynki i ponownie plaster sera żółtego. Złożyć schab na pół tak aby ser i szynka były ułożone na środku a brzegi mięsa się schodziły, przykryć go ponownie folią spożywczą i delikatnie uderzając tłuczkiem do mięsa złączyć brzegi mięsa.
- KROK 3 Tak przygotowany schab obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i na końcu w bułce tartej, lekko ją dociskając.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać klarowane masło i smażyć kotlety przez 6-7 minut z każdej strony na średnim ogniu.

KROK 5

Gotowe kotlety zdejmujemy z patelni i podajemy jeszcze ciepłe. Smacznego.