



przepisy.pl

## Cordon Bleu - Kotlet szwajcarski



 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab środkowy bez kości - 500 gramów
- olej rzepakowy - 100 mililitrów
- ser żółty np. gruyère - 100 gramów
- szynka dojrzewająca szwarczwaldzka - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 200 gramów
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. W trzech naczyniach przygotuj mąkę , bułkę tartą oraz w trzecim naczyniu rozbij i wymieszaj jaja.
2. Mięso oczyść z przerostów tłuszczu oraz wszelkich błon, pokrój w grube 1,5 cm plastry . Płaty mięsa przykryj kawałkiem folii spożywczej i dokładnie rozbij. Mięso delikatnie oprósz solą i pieprzem.
3. Na środek rozbitego kotleta ułóż plaster żółtego sera i szynki. Krawędzie kotleta zawiń do środka. Kotlet uformuj w prostokąt, oprósz mące, zanurz w jajkach a następnie obtocz dokładnie w bułce.
4. Kotlety smaź na patelni na rozgrzanym oleju po dwie trzy minuty z każdej strony, na koniec odlej tłuszcz z patelni dodaj łyżkę masła , kotlety pozostaw jeszcze dwie trzy minuty pod przykryciem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)